



**MARIA BETÂNIA  
DIAS PEREIRA  
CAPELA RIBEIRO**

**SERVIÇO HOTELEIRO E CULTURA JUDAICA:  
CASO DO HOTEL TURISMO DE TRANCOSO**



**MARIA BETÂNIA  
DIAS PEREIRA  
CAPELA RIBEIRO**

**SEVIÇO HOTELEIRO E CULTURA JUDAICA: CASO  
DO HOTEL TURISMO DE TRANCOSO**

Projeto apresentado à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Gestão e Planeamento em Turismo, realizada sob a orientação científica da Doutora Zélia Breda, Professora Auxiliar do Departamento de Economia, Gestão, Engenharia Industrial e Turismo da Universidade de Aveiro.

## **o júri**

Presidente

Prof. Doutora Margarita Matias Robaina Alves  
Professora auxiliar da Universidade de Aveiro

Arguente Principal

Prof. Doutora Eunice Ramos Lopes  
Professora adjunta do Instituto Politécnico de Tomar

Orientadora

Prof. Doutora Zélia Maria de Jesus Breda  
Professora auxiliar da Universidade de Aveiro

## **agradecimentos**

Agradeço, antes de mais, à minha mãe por lutar sem armas, por querer e querer muito, por não se deixar quebrar e por, dia e noite, velar por mim. Agradeço-lhe por me ter transmitido tudo isso.

Os meus agradecimentos estendem-se, ainda, à prof. Zélia Breda pela perseverança e à vontade com que tratou o tema.

Ao Hotel Turismo de Trancoso, um grande obrigado pelo acolhimento de uma nortenha curiosa, pelo apoio da equipa nas noites de trabalho desenfreado.



## palavras-chave

Património Judaico, Trancoso, hotelaria kosher, restauração kosher.

## resumo

O estudo apresentado refere-se a um estágio realizado no âmbito do Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo. O estágio decorreu entre Fevereiro e Abril de 2014 no Hotel Turismo de Trancoso. O objetivo do relatório é explicar a realização do estágio, a organização do hotel e neste sentido, transmitir a adaptação do serviço do hotel às necessidades dos hóspedes de origem judaica, um trabalho de aquisição de novos conhecimentos e de desenvolvimento de competências quer da mestrandia, quer dos funcionários do hotel. O estágio passou pelas secções de cozinha e restauração, bem como pelos departamentos de receção e andares (*housekeeping*). Ao nível metodológico, com a observação ao longo do estágio e colaboração, em específico, na receção e restaurante do hotel, depreendeu-se que os procedimentos das mesmas, no contacto com turistas judeus, necessitavam de uma organização mais delineada e precisa. Neste sentido, e tendo em conta a estratégia de comunicação externa do hotel, analisada através da imagem da marca, *site* e publicidade impressa do hotel e presença em *sites* de reserva *online*, criaram-se formulários de reserva de serviços específicos para a comunidade judaica, em português e inglês, assim como guias de boas práticas para cada secção do hotel, contendo indicações sobre a cultura judaica, as vivências do turista judeu, vocabulário em hebraico, receitas kosher, a relação entre o passado de Trancoso e o judaísmo, assim como uma proposta de rota para visitar o património judaico de Trancoso, construído a partir do acompanhamento das visitas promovidas a visitantes israelitas. Para monitorização do nível de satisfação dos clientes, foi analisado o inquérito que foi criado dois meses antes do estágio, e, identificadas as suas imperfeições, foram criados dois inquéritos de satisfação em inglês e português: um direccionado para a comunidade judaica (a preencher pelo líder de grupo) e outros para os hóspedes em geral. Estes materiais, incluídos no presente relatório, procuram ser elementos facilitadores da produção de um serviço satisfatório face às especificidades da observância à lei judaica. Os procedimentos que constituem estes materiais integram, portanto, os procedimentos a adotar desde o primeiro contacto do cliente (formulário de reserva) até ao momento de *check-out* (inquéritos de satisfação).

**keywords**

Jewish heritage, Trancoso, kosher hotel management, kosher restaurant management.

**abstract**

This report refers to an internship performed under the Masters in Management and Planning in Tourism. The internship took place between February and April 2014 at the Hotel Turismo de Trancoso. The purpose of this report is to explain the realization of the internship, the organization of the hotel and, in this sense, transmit the adaptation process of the hotel to the needs of Jewish guests, forward the achievement of new knowledge and skills by the graduate student and the hotel staff. The internship passed through the departments of kitchen and restaurant, as well as the departments of reception and housekeeping. On the methodological level, with the observation performed during the internship and collaboration, in particular, with the reception and restaurant departments, it was concluded that the procedures taken place when contacting with Jewish tourists needed a more outlined organization. In this sense, and taking into account the strategy of external communication of the hotel, analyzed through the brand image, website and print advertising of the hotel and presence on booking sites, were created booking forms for specific services dedicated to the Jewish community, in Portuguese and English, as well as manuals of good practices for each hotel section, containing information on the Jewish culture, the specific needs of the Jewish tourist, vocabulary in Hebrew, kosher recipes, the common ground between the History of Trancoso and Judaism, as well as a tourist route to visit the Jewish heritage of Trancoso, built from the observation of visits to the town by Israeli visitors accompanied by a local guide.

For monitoring customer satisfaction level, the survey that was created two months before the stage was analyzed and by identifying its imperfections, were created two satisfaction surveys, in English and Portuguese: one for the Jewish community (to be filled by group leader) and the other for guests in general. These materials, included in this report, seek to be enablers of a satisfactory service following the specificities of the observance of Jewish law. The procedures that constitute these materials comprise, therefore, the procedures to be adopted from the first contact with the client (booking form) until his or hers check-out (satisfaction surveys).

## Índice geral

	Pág.
Agradecimentos	iv
Resumo	v
Índice geral	vii
Capítulo 1. Introdução	1
1.1 Tema e relevância do estudo	1
1.2 Objetivos	1
1.3 Metodologia	2
1.4 Estrutura	4
Capítulo 2. Judaísmo	5
2.1 Introdução	5
2.2 Religião e cultura	5
2.3 Judaísmo em Portugal	10
2.3.1 Origens e evolução	10
2.3.2 Judaísmo na obra de Bandarra	13
2.3 Judaísmo em Trancoso	17
2.3.1 Património judaico	17
2.3.2 Lenda e mito	20
2.4 Síntese e conclusões	21
Capítulo 3. Turismo judaico	23
3.1 Introdução	23
3.2 Especificidades do mercado judaico	23
3.3 Portugal enquanto destino de turismo judaico	26
3.4 Turismo judaico em Trancoso	28
3.5 Síntese e conclusões	32

Capítulo 4. Estudo de caso: Hotel Turismo de Trancoso	33
4.1 Introdução	33
4.2 Apresentação do hotel	33
4.3 Hóspedes judeus e serviço <i>kosher</i>	35
4.4 Resultados do inquérito de satisfação	38
4.5 Síntese e conclusões	41
 Capítulo 5. Conclusão	 42
5.1 Conclusões gerais	42
5.2 Limitações do estudo	43
5.3 Contributos e pistas para projetos futuros	43
 Referências bibliográficas	 45
 Apêndice 1. Guias de boas práticas	 48
Apêndice 2. Questionários aos hóspedes e formulários de reserva	56

## **Introdução**

### **1.1 Tema e relevância do estudo**

O presente estudo debruça-se sobre a adaptação do serviço prestado pelo Hotel Turismo de Trancoso às especificidades da cultura judaica. Para a promoção da investigação, foi analisado o contexto da aldeia histórica de Trancoso, rica em património judaico. Sendo o judaísmo constituído por “manifestações materiais (judiarias, sinagogas, lápides funerárias, marcas religiosas, registos documentais escritos, entre outras) e imateriais (como, por exemplo, tradições e expressões orais, expressões artísticas, práticas sociais, rituais e eventos festivos)” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 4), foi também levado a cabo o estudo das especificidades que rodeiam o culto judaico, assim como as regras que regulam o quotidiano do judeu.

Embora não se trate de uma peregrinação, a visita realizada por judeus à Beira Interior prende-se na procura de vivências, na descoberta do património material das comunidades judaicas medievais e na procura de raízes familiares, procedendo a um regresso ao passado.

Considera-se que o presente estudo é relevante no panorama nacional, dada a abundância de património de origem judaica em Portugal e a falta de conhecimento sobre as necessidades dos turistas judeus. Pretende-se, assim, preencher uma lacuna na comunicação entre entidades de alojamento e os turistas, para que o serviço hoteleiro português seja reconhecido pela sua qualidade junto das comunidades judaicas de todo o mundo, motivando-as a visitar Portugal.

### **1.2 Objetivos**

“Compreender as diferenças culturais e, por conseguinte, providenciar serviços e instalações de qualidade, assim como adotar estratégias efetivas para uma gestão apropriada que vai ao encontro das expectativas do cliente” (Mok et DeFranco, 1999, citado por Dejbakhsh et al., 2011, p. 108) constitui o principal objetivo do presente estudo.

Consideraram-se, também, os seguintes objetivos específicos:

- Estudo do funcionamento das diversas secções de trabalho, da estratégia de comunicação externa do hotel e das festividades judaicas promovidas no hotel;
- Criação de instrumentos que facilitem a comunicação entre o hóspede e a gerência, como o formulário bilingue de reserva de serviços (Apêndice 2), e entre o colaborador do hotel e o hóspede, como os guias de boas práticas (Apêndice 1);
- Estudo dos inquéritos de satisfação aplicados até à data de início do estágio e consequente criação, aplicação e análise de instrumentos de avaliação da satisfação (Apêndice 2);
- Compreender a relação dos habitantes do Trancoso com o património judaico;
- Estudar a relação entre instituições públicas e privadas de Trancoso e o seu passado judaico;
- Conhecer e sintetizar a relação entre o judaísmo e a História de Portugal, através do estudo da origem e evolução do judaísmo em território português, as marcas judaicas na obra de Bandarra, o judaísmo e o património judaico em Trancoso, a lenda e o mito que lhes estão associados;
- Compreender as especificidades do mercado-alvo judaico, os motivos de procura de Portugal como destino turístico e a importância do turismo judaico em Trancoso;
- Estudar a religião judaica, as suas regras e o seu reflexo na atividade diária dos judeus observantes da lei de Moisés.

### **1.3 Metodologia**

Para o desenvolvimento do projeto recorreu-se a referências bibliográficas de modo a efetuar a revisão de literatura, que incidiu no judaísmo, mais concretamente no conceito *kosher* e nas especificidades do serviço hoteleiro dirigido ao mercado judaico.

Tendo o projeto sido desenvolvido no âmbito do estágio curricular realizado no Hotel Turismo de Trancoso, de Fevereiro a Abril de 2014, foi importante a observação participante em diferentes funções do hotel, de forma a compreender os procedimentos a adotar em cada secção e a conhecer as funções desempenhadas por cada funcionário.

Foram também efetuadas conversas informais com os colaboradores do hotel, de forma a obter o maior número de informações sobre o estabelecimento hoteleiro e sobre as suas crenças em torno da figura do judeu e do património judaico. Foram igualmente levadas a cabo entrevistas informais com hóspedes judeus, tomando, assim, conhecimento das suas expectativas enquanto clientes que adquirem um serviço, mas também como visitantes da região da Beira Interior, interessados nas vivências, na descoberta do património material das comunidades judaicas medievais e na procura de raízes familiares, procedendo a um regresso ao passado;

Partindo da pesquisa documental efetuada e da observação feita em contexto de estágio, foram criados formulários bilingues (português e inglês) de reserva de serviços específicos do hotel para a comunidade judaica, assim como instrumentos de avaliação da satisfação da estadia destes grupos no hotel. Estes documentos encontram-se disponíveis para consulta no Apêndice 2.

No início do estágio, foi identificada a utilização de um inquérito de satisfação geral, sobre o qual se fez uma avaliação e análise dos dados recolhidos. Foi, então, proposto à direção do hotel a criação e aplicação de um novo inquérito bilingue, mais aprofundado e recolhendo mais dados sociodemográficos dos clientes, para que se tenha uma noção mais concreta do seu perfil. No Apêndice 2 encontram-se os inquéritos analisados no âmbito do projeto.

Para além dos instrumentos de reserva e avaliação dos serviços específicos, foram, também, criados guias de boas práticas no acolhimento de hóspedes de origem judaica no Hotel Turismo de Trancoso, para as secções de receção, andares (limpeza e manutenção), cozinha e restauração. Estes serviram de base de formação dos funcionários sobre as especificidades e as regras religiosas que o turista judeu deve cumprir diariamente, dando, também, a conhecer o património judaico local e as necessidades do turista judeu, entre outros aspetos. Estes guias de boas práticas criados

no âmbito do projeto (Apêndice 1) procuram, em última análise, ser um meio para salvaguardar e valorizar o património judaico de Trancoso, fornecendo aos trabalhadores do hotel ferramentas para acomodarem da melhor forma o visitante judeu.

Pretendia-se entrevistar a responsável da rede de Aldeias Históricas de Portugal, que é um dos parceiros estratégicos na promoção e dinamização turística da Beira Interior. Não sendo possível realizar uma entrevista presencial, tentou obter-se informação através do envio de questões por correio eletrónico, embora não se tenha recebido qualquer resposta.

Foram também contactadas outras entidades públicas e privadas, como a vereação de Cultura da Câmara Municipal de Trancoso, a Associação Empresarial do Nordeste da Beira (AENEBeira) e a rede de Judiarias de Portugal, embora não se tenha obtido uma resposta positiva quanto à realização de entrevistas.

#### **1.4 Estrutura**

O presente projeto encontra-se dividido em diferentes capítulos. Inicia-se com a introdução, onde são apresentados os objetivos e métodos de recolha e análise de dados, seguindo-se um capítulo referente à revisão de literatura relativa à cultura e religião judaica, o seu papel na História de Portugal e, em particular, na História de Trancoso. O capítulo 3 refere-se ao turismo judaico, nomeadamente às especificidades dos serviços destinados a este mercado, assim como à apresentação de Trancoso enquanto destino de turismo judaico em Portugal. O capítulo seguinte caracteriza o Hotel Turismo de Trancoso, apresentando a unidade hoteleira, local de realização do estágio, através das técnicas de marketing implementadas. Partindo do estudo das especificidades que rodeiam o culto judaico e as regras que regulam o quotidiano do judeu, são, também, descritas, neste capítulo, as especificidades do serviço *kosher* oferecido. Por fim, no capítulo 5, encontram-se as conclusões, bem como as limitações encontradas durante a realização do projeto e o contributo que o presente relatório (e os instrumentos desenvolvidos) pode trazer a futuras investigações ou projetos.



## **2. Judaísmo**

### **2.1 Introdução**

No presente capítulo, o judaísmo será analisado de uma perspectiva religiosa, social, cultural e comportamental, dado que se trata de uma religião que regula praticamente todos os aspetos da vida dos seus crentes. Caracterizando o judaísmo no território português, promove-se, depois, ao estudo das origens e da História do povo judeu português, contextualizando-o, ainda, a nível local (Trancoso). O seu reflexo nas profecias de Bandarra alimenta o lado misterioso da passagem do povo hebreu por Portugal, um trecho da História de Portugal envolto em mito e lenda.

### **2.2 Religião e cultura**

Se tivermos em conta as três grandes religiões monoteístas, verificamos que o judaísmo é a religião com raízes mais antigas. É dela que parte o cristianismo e, por seu turno, o islamismo reconhece as figuras de Abraão e Moisés como profetas (Judaísmo: Colecção Guerras e Religiões, 2001, p. 5). O judaísmo deve ser entendido, num sentido lato, não só como sendo composto por crenças religiosas, mas também por costumes, estilos de vida próprios e uma cultura que o diferencia de outras comunidades religiosas e sociais. Estas características, “mantidas com constância e flexibilidade”, conduziram a “cerca de 40 séculos de existência” (Judaísmo: Colecção Guerras e Religiões, 2001, p. 5).

Abraão, patriarca das três religiões, foi o primeiro a proclamar os princípios do monoteísmo: “Creio em um só Deus, criador do Céu e da Terra” (Szlakmann, 1998, p. 6), estabelecendo uma aliança da qual surgem os Filhos de Israel, o Povo Eleito.

Destaca-se, do universo religioso judaico, a figura de Moisés, responsável pela libertação dos hebreus após “anos de grandes sofrimentos com trabalhos forçados” no Egipto, (Judaísmo: Colecção Guerras e Religiões, 2001, p. 7). “A apressada fuga do povo hebreu em direção à Terra Prometida passaria então a ser anualmente festejada com a celebração da *Pessach*” (em português ‘Páscoa’, expressão que traduz ‘passar por cima, saltar’) (Judaísmo: Colecção Guerras e Religiões, 2001, p. 7), uma das mais importantes celebrações do calendário religioso judeu. De acordo com a tradição judaica, após a libertação do povo hebraico da escravidão, Deus revelou as suas leis a Moisés no Monte

Sinai, na forma de dez mandamentos e da *Torah* (texto sagrado dos judeus que corresponde ao Pentateuco, conjunto de cinco livros que integram o Antigo Testamento: Gênesis, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio).

Materializando uma “inesgotável paixão pelo significado” (Smith, 2014, p. 47), o judaísmo promove a permanente interrogação do ser sobre o significado de Deus, da criação, da existência humana, da História, da moralidade e da justiça, do sofrimento, do messianismo e do povo eleito. A santificação da vida no seu dia-a-dia e a procura do regresso a Israel, após séculos de diáspora, alimentam o sentimento de união e atribui sentido à vida (Smith, 2014).

O Talmude, transcrição da tradição oral das discussões rabínicas, constitui um dos livros sagrados do judaísmo, reunindo ensinamentos e refletindo o espírito de constante interrogação do judaísmo.

A *Cabalah*, que surge no século XIII, constitui um comentário esotérico da *Torah*. A obra maior da *Cabalah*, o *Zohar*, é atribuído a um judeu espanhol, Moisés de Leão, e teve “uma influência consoladora indubitável nas comunidades da Europa, deixando entrever a libertação final na hora dos massacres e expulsões” (Szlakmann, 1998, p. 26).

O povo judeu vive em diáspora (deslocado da sua pátria original: Israel) desde a Antiguidade Clássica, quando o imperador romano Tito os expulsou de Jerusalém, o que conduziu à sua dispersão pelo mundo conhecido da época, movendo-se dentro do continente europeu ao sabor das leis, das proibições impostas e das expulsões.

“Já houve quem considerasse que cerca de um terço da nossa civilização ocidental ostenta a marca da sua ancestralidade judaica” (Smith, 2014, p. 23). Tal pode ser verificado pelo facto de as religiões muçulmana e cristã terem assimilado os dez mandamentos da lei de Moisés, que constituem os alicerces morais do mundo ocidental (Smith, 2014, p. 41).

Surgem, assim, na Europa, judeus Asquenazim, isto é, pertencentes a comunidades fixadas na Europa Central e Oriental, e judeus Sefarditas, ou seja, os que viviam na bacia mediterrânea e, por conseguinte, na Península Ibérica, apelidada pela comunidade judaica de *Sefarad*, termo que pode ser traduzido como “terras do pôr do sol” (Pereira, s.d., p. 1). As duas comunidades diferenciam-se quanto à observância à lei

(cumprimento rigoroso ou mais flexível dos preceitos religiosos) e quanto às tradições e ritos religiosos praticados.

A influência judaica na construção da identidade ocidental não reflete a importância atribuída ao povo judeu, visto que, ao longo dos séculos, “foram retardatários no palco da História”, tal como acontece vulgarmente às minorias: “estão sempre a ser empurrados de um lado para o outro” (Smith, 2014, pp. 23-24).

A sinagoga, o templo judaico, tem como foco central a Arca (*Heikhal*), um armário situado na parede oriental e, portanto, direcionada para Jerusalém. O culto judaico não permite o recurso a imagens representativas de Deus nem objetos simbólicos no altar. O foco essencial da atenção do culto está na palavra. Dentro da Arca estão guardados os rolos da *Torah*, escritos em pergaminho e envoltos numa capa feita de um material nobre, como seda ou veludo. Costuma ser decorada com sinos, uma coroa e um escudo de metal precioso. Acima da Arca, podemos encontrar a *Ner Tamid* (luz eterna), uma lâmpada que nunca se apaga. Funcionando, em simultâneo, como casa de culto, escola e tribunal, a sinagoga desempenha um papel de extrema importância para a vida religiosa, mas também para a vida civil, sendo o local de assembleia e reunião dos membros da comunidade. Para entrar no templo, o homem deve cobrir a cabeça com um *kippah*, tecido redondo que cobre o topo da cabeça, num sinal de adoração e temência a Deus.

Dentro da sinagoga, encontra-se, ainda, o *Micvé*, o tanque com sete degraus utilizado para diversas funções ritualísticas, como a conversão ao judaísmo, crescimento espiritual, preparação para o matrimónio ou após o ciclo menstrual.

A casa do judeu, espaço nuclear da vida e do culto judaico, dada a importância da família e do tempo despendido em atividades familiares, deve ostentar, na ombreira do lado direito da porta principal de entrada, uma *Mezuzah*, caixa ou invólucro que armazena, no seu interior, um rolo com a oração *Shemá* Israel, a oração fundamental do judaísmo: “Escuta, Israel, o Senhor é nosso Deus, o Senhor é Um” (*Judaísmo: Coleção Guerras e Religiões*, 2001, p. 62). A *Mezuzah* recorda aos judeus a altura em que, escravizados no Egito, foram alertados para a necessidade de pintar a ombreira das portas com o sangue do cordeiro, de forma a salvar os seus primogénitos do anjo da morte.

A vida do judeu passa pelo cumprimento de preceitos que regulam o seu dia-a-dia e, em especial, as festividades. O respeito pelo sábado (*Shabat*), dia que começa ao pôr do sol de sexta-feira e termina ao pôr do sol de sábado, implica a abstenção de qualquer trabalho. Deus descansou ao sétimo dia depois de criar a alma e, como tal, o homem deve “parar toda a criação material”, mantendo a atividade espiritual (Szlakmann, 1998, p. 100). O dia festivo, assim como o *Shabat*, deve ser passado entre a prece, o estudo (que pode ser feito em casa ou na sinagoga) e as refeições familiares. É o dia da semana em que o homem é livre, não lhe sendo permitido desempenhar qualquer função, como determina a tradição: cultivar ou semear, cozinhar (embora seja proibido jejuar no *Shabat*), escrever, destruir ou construir, coser, mexer em dinheiro, acender ou apagar, transportar coisa do interior para o exterior e vice-versa. O indivíduo liberta-se da tensão do quotidiano e da onipresença dos meios de comunicação. A *Menorah*, candelabro de sete pontas, é acesa durante o *Shabat* enquanto se faz uma oração e constitui, com a estrela de David, um dos símbolos mais conhecidos da prática judaica.

Uma das mais importantes celebrações do ano judaico, a festa da *Pessach* (Páscoa), dura uma semana e tem o seu ponto alto no *Seder* (a cultura Asquenazim comemora duas noites de *Seder* e a cultura Sefardita celebra uma noite), que equivale à refeição da última ceia de Cristo. Durante essa celebração solene, o pai ou o líder do grupo deve ler a *Haggadah* (texto com trechos da *Torah*, do Talmude e poesia que relata a fuga do Egito) antes de o jantar ser servido. Durante a semana de *Pessach* é proibido comer qualquer produto proveniente de cereais ou que possa fermentar, como o pão ou massas, pois contêm *Chametz* (fermento). A cultura Asquenazim exclui, também, todo o tipo de grão ou vegetal da dieta de Páscoa, alimentos denominados *kitniyot* (Kellerman, 2009, p. 2). O fermento é abolido da dieta, pois incha, como o ego, ficando carregado de defeitos. Convida-se, durante a semana de Páscoa, à reflexão interior sobre os atos e comportamentos maus, de forma a eliminá-los. Também apelidada de Festa dos Ázimos, a *Pessach* é a altura em que se come *matzah* (pão sem fermento ou ázimo), recordando o doloroso percurso de 40 anos no deserto (Szlakmann, 1998).

As regras alimentares, conhecidas como leis *kosher* ou *kashrut*, prevalecem ao mais alto nível de observância durante toda a semana, e têm como objetivo conservar o

corpo num estado de maior pureza e higiene possível. No judaísmo existe uma forte crença numa ligação entre a dietética e o comportamento humano. “O instinto de conservação, ou seja, a alimentação, está estritamente regulamentado pela moral de autodisciplina judaica” (Szlakmann, 1998, p. 137). Salienta-se algumas das suas regras, como a restrição do consumo de carne aos mamíferos quadrúpedes ruminantes e de casco fendido, como a vaca, o boi ou o borrego, sendo proibido o consumo de carne de porco ou coelho, por exemplo. Quanto aos peixes e seres marinhos, o judeu está autorizado a ingerir peixes que tenham escamas e barbatanas, como o bacalhau, o robalo, o salmão e a dourada, sendo proibido de consumir enguias, raias, polvo, peixe-espada, crustáceos e mariscos (Caetano et Martino, s.d., p. 2). Os répteis e moluscos estão também fora da dieta *kosher* (Lavrador, 2010). A carne servida a um judeu deve ser bem passada, visto que lhe é proibido consumir o sangue de animais. A *kashrut* define, também, que não se deve misturar leite e carne, daí que sejam necessários dois serviços de loiça e duas pias: um para pratos lácteos e outro para a carne. Os mais ortodoxos cumprem um período de seis horas entre o consumo de carne e de qualquer produto lácteo.

Antes das refeições, o judeu deve cumprir a *netilat yadayim* (ritual de lavagem das mãos ao longo do dia, utilizando uma caneca com duas pegas).

Em suma, judeu é aquele que nasce no seio de uma família judaica ou que se converte, podendo professar uma vertente mais liberal, mais ortodoxa ou ainda tradicionalista, dependendo do nível de observância à lei judaica.

Atualmente existem no judaísmo quatro tipologias essenciais, consoante o nível de observância religiosa: “os *hiloniim* (não religiosos), *masortiim* (tradicionalistas), *datiim* (religiosos) e *haredim* (ultra-ortodoxos)” (Collins-Kreiner, 2010, p. 265). Há, também, quem categorize estes subgrupos conforme sejam da corrente Asquenazim ou da corrente Sefardita: os judeus Asquenazim são compostos por judeus “ortodoxos, conservadores, reformistas e reconstrutivistas” (Cohen, 1999, p. 134). No caso dos Sefarditas não existem divisões, sendo, “pelo menos nominalmente, ortodoxos, embora, na prática, a observância varie entre indivíduos, famílias, comunidades e culturas” (Cohen, 1999, p. 134).

“O judaísmo é uma religião fechada. Não faz proselitismo nem evangelização, como o cristianismo” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 161). Este encerramento sobre si mesmo faz do judaísmo uma crença que se isola, não se tornando claro o seu funcionamento e preceitos religiosos. Isidoro de Sevilha, bispo e o “primeiro apologista antijudaico da Espanha Visigótica”, construiu, nas suas obras, “instrumentos e ideias antijudaicas, valendo-se recorrentemente em seu texto de adjetivos e expressões estigmatizantes e degenerativas relativos aos judeus, como: imperícia dos infiéis judeus, abomináveis, duros de coração, incrédulos, perfídia e ímpios” (Guimarães, 2010, p. 5). Nesta linha, condena os judeus “a padecer na destruição sendo repudiados por Deus” (Guimarães, 2010, p. 5). Este discurso intolerante vai alimentar a imagem construída dos judeus, identificando-os como ameaças à sociedade católica. “Na literatura antijudaica, o judeu era caracterizado de forma a representar medo aos cristãos para prevenir os fiéis da tentação da judaização” (Guimarães, 2010, p. 7).

## **2.3 Judaísmo em Portugal**

### **2.3.1 Origens e evolução**

Em Portugal, existem vestígios da presença de judeus no atual território desde o final da Antiguidade Clássica, tendo crescido, demografica e economicamente, ao longo da Idade Média. No período da fundação da nacionalidade, em 1143, esta minoria já se encontrava disseminada em algumas localidades, dando resposta à necessidade da primeira dinastia de fixar população nos territórios conquistados aos mouros.

Os judeus viviam em comunas chamadas judiarias, que eram bairros criados em torno da fixação de mais de dez judeus no mesmo território, “de onde só tinham licença para sair durante o dia” (Bandarra, 2001, p. 146) e que eram lideradas por um rabi que desempenhava várias funções: mestre, juiz, homem de Deus.

“A fixação dos judeus em território português é desproporcional, situando-se no Centro e Sul as comunas com maior projeção económica, social e cultural” (Ferro Tavares, 2000, citado por Saraiva et Carvalho, 2013, p. 3). Dado que entravam no território através de Espanha, os judeus fixaram-se nos aglomerados populacionais da raia fronteiriça, uma opção que favorecia a atividade mercantil entre os reinos.

D. Afonso II condicionou, no século XIII, através das Ordenações Afonsinas, as relações entre cristãos e judeus, nomeadamente na proibição do acesso a cargos oficiais, de modo a não prejudicar o acesso dos cristãos. No século XV, existiriam em Portugal cerca de 30 comunidades e no ano de chegada de Cristóvão Colombo ao continente americano, 1492, o seu número terá ultrapassado a centena (Patrão, 2012, p. 1). Tal como pode ser explicado pela “quase ausência de levantamentos antijudaicos em Portugal, o crescimento dos movimentos contra os judeus em Espanha [nomeadamente, em Navarra, Castela e Aragão] desde meados do século XIV, o estabelecimento da Inquisição e a expulsão dos judeus da Andaluzia (Espanha) nos primeiros anos de reinado dos reis católicos [Fernando II de Aragão e Isabel I de Castela] e o início do processo dos Descobrimentos portugueses com a abertura de novas rotas marítimas e comerciais” (Patrão, 2012, p. 2), os judeus eram bem-vindos no reino português que procurava expandir-se, como reflete a política de integração de D. João II dos judeus castelhanos no reino.

Assim, a fase inicial dos Descobrimentos foi impulsionada pelo investimento monetário dos judeus portugueses e espanhóis, que já haviam iniciado a diáspora de *Sefarad*.

Quatro anos depois do édito de expulsão dos judeus do reino espanhol, D. Manuel I, sucessor de D. João II, casa com uma filha dos reis católicos sob a condição de expulsar os judeus também do reino português. Esta ação foi recebida com bastante desagrado nos círculos portugueses de escrita e ciência, nomeadamente das ciências da saúde e da ciência náutica, tendo sido para o próprio monarca uma decisão difícil, pois via “partir grande parte da dinâmica [económica] do reino” (Patrão, 2012, p. 2). Assim, no édito de expulsão português, publicado em 1496, inclui-se uma cláusula que permitia a permanência no reino em caso de conversão ao cristianismo e o batismo na fé cristã. Surge, então, a figura do ‘cristão-novo’ (também popularmente conhecido como ‘marrano’, embora este seja um termo ibérico pejorativo), um cristão converso que é socialmente ostracizado. Na cultura judaica, os judeus forçados a converter-se são apelidados de *bnei anussim*.

“Mesmo com a conversão ao credo católico, o indivíduo de origem judaica, diante dos olhos do corpo eclesiástico, ainda carregará a sua origem mesmo depois de ter recebido as águas batismais” (Guimarães, 2010, p. 10). O que se via na prática era os judeus, quando batizados, deixarem de pertencer ao seu mundo para jamais serem inseridos realmente e reconhecidos como autênticos membros da sociedade cristã católica, sendo vítimas de uma marginalização social sob a égide do catolicismo (Guimarães, 2010, p. 10). Ainda estigmatizados por serem “astutos, possuírem ilimitada ânsia por dinheiro e poder, desafiando todos os escrúpulos morais”, os cristãos-novos são, assim, seres “oblíquos” que representam um “iminente perigo de influenciar e introduzir práticas judaicas nas observâncias cristãs” (Guimarães, 2010, p. 11).

Vigiados pela população e pelo Tribunal do Santo Ofício, que entrou no reino em 1532, muitos judeus aparentavam no trato social ter adotado a religião cristã, mantendo em segredo as suas antigas tradições judaicas, o que deu origem ao ‘criptojudaísmo’. A “dualidade da vida do converso” (Guimarães, 2010, p. 11) e o desapego em relação às comunidades judaicas exteriores à Península Ibérica, existentes no Norte da Europa e de África, e junto das quais muitos judeus Sefarditas se refugiaram após a publicação dos éditos de expulsão ibéricos, tornaram possível a deturpação ou extinção de rituais religiosos importantes, como se verificou em Belmonte, localidade que alberga a única comunidade viva de criptojudeus Sefarditas da península. “Apesar da pressão para a diluição na sociedade católica portuguesa, muitos belmontenses cristãos-novos continuaram a casar-se apenas entre si durante séculos” (Patrão, 2012, p. 2).

“Até ao século XX, o mundo desconhecia a existência, no interior de Portugal, da última comunidade criptojudaica da Península Ibérica e porventura da Europa” (Patrão, 2012, p. 6). Em 1989, a comunidade é reconhecida oficialmente e em 1996 inaugurou-se a sinagoga *Beit Eliahu* (Casa do Filho de Elias), da qual Elisha Salas é o rabi e principal impulsionador da recuperação e restituição da memória da comunidade judaica original, pertencendo a associações israelitas responsáveis por este trabalho de reintrodução do culto judaico, como a *Yad Vashem*. É possível visitar, desde 2005, o Museu Judaico que regista, assim, o forte cunho da identidade hebraica na cultura nacional. “Muitas das



peças apresentadas estiveram escondidas ou dissimuladas durante séculos em virtude das perseguições da Inquisição” (Patrão, 2012, p. 2).

Os judeus só voltariam a Portugal a partir de “meados do século XVIII”, nomeadamente após as reformas de 1773-1774, levadas a cabo pelo Marquês de Pombal, que extinguíam a “distinção entre cristão-velho e cristão-novo”, e a extinção do Tribunal do Santo Ofício, em 1821, 324 anos depois da publicação do édito de expulsão português (Bandarra, 2001, p. 158). Só no século XIX se começou “a perceber que a discriminação dos judeus era fortemente prejudicial ao país e do ponto de vista moral não tinha qualquer fundamento” (Bandarra, 2001, p. 158). Já no século XX, o papa João XXIII “reconheceu que as raízes da cristandade estão profundamente relacionadas com o judaísmo” (Bandarra, 2001, p. 158).

### **2.3.2 O judaísmo na obra de Bandarra**

De alcunha “Bandarra”, como explica David Moreira, citado por Fernando Costa no prefácio da edição de 2001 das Profecias de Bandarra, Gonçalo Anes seria uma “pessoa que andava na gandaia, vadio, tunante” (Bandarra, 2001, pp. 5-6), pois, presume-se “que terá nascido em berço de ouro, mas [...] deve ter desbaratado os cobres” (Bandarra, 2001, p. 7). Crítico de costumes, Bandarra, através das suas trovas, “malhou na situação caótica e imoral da Igreja [...] na ausência de ‘um chefe que mande’ e nos males de Portugal” (Bandarra, 2001, pp. 9-10).

Pode ser estabelecida uma comparação entre a obra de Bandarra e Nostradamus, embora as trovas portuguesas sejam um “modelo de clareza” (Besselaar, 1986, p. 10) em relação aos escritos do profeta francês. “Nostradamus é um autor sofisticado, ao passo que Bandarra é escritor de versos ‘toscos’, mas simples” (Besselaar, 1986, p. 10). Em suma, as trovas de Bandarra revelam que “Portugal dará ao mundo o grande Rei Encoberto, identificado pelo autor, sem dúvida, com a figura de D. João III [sucessor de D. Manuel I e antecessor de D. Sebastião], mas identificado pelo editor de 1644, com D. João IV” (Besselaar, 1986, p. 10). É tido como certo que o Rei Encoberto “desbaratará os exércitos dos Turcos na África, na Terra Santa e em Constantinopla; será coroado Imperador e inaugurará, juntamente com o Papa, a Monarquia Universal, na qual todos

os povos e todas as religiões e culturas se submeterão à Lei de Cristo” (Besselaar, 1986, p. 10).

Embora não haja uma certeza definitiva sobre a origem religiosa do sapateiro, alguns autores consideram que “provavelmente o pai e a mãe de Bandarra seriam judeus” (Bandarra, 2001, p. 148). As Trovas revelam “uma profunda e consciente influência hebraica, pelo que há algo de paradoxal na apreciação feita pelo Tribunal da Inquisição” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 156). O conhecimento que Bandarra revelava “não poderia ser fruto de um convívio esporádico e ocasional, mas de uma integração na própria sociedade hebraica” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 160).

“Dotado de uma memória fidelíssima, sabia de cor longos trechos dos Livros Sagrados, sobretudo dos profetas do Velho Testamento” (Besselaar, 1986, p. 2). Existe, ainda, outro aspeto a ter em conta sobre o “carácter judaizante” da base das *Trovas*: “não contém referências ao Novo Testamento nem a figuras dele” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 161). “Se Bandarra tivesse tido uma educação cristã, a influência do Novo Testamento seria evidente” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 161). Conjetura-se, também, a influência da doutrina gnóstica e teosófica dos cabalistas oriundos de Castela, pois, no final das profecias, “parece refletir-se um movimento destinado a acabar com as perseguições aos judeus e gerar a paz universal” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 161) ao interpretar-se a Cabala à luz da doutrina cristã. Os judeus castelhanos e portugueses entendiam nos “escritos de profetismo vago do sapateiro a vinda próxima do Messias e a finalização do seu calvário” (Bandarra, 2001, p. 8).

Analisando ao processo inquisitório, que decorreu entre 1540 e 1541, verifica-se que “Bandarra devia ser um homem invulgarmente inteligente, pois conseguiu defender-se dos inquisidores, não negando os factos, o que mais os provocaria, mas apresentando-se como um homem simples, ingénuo, preocupado em saber o significado dos seus sonhos” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 155).

“A Santa Inquisição julgou-o como um pobre de espírito, considerando-o amigo de novidades, que causava alvoroço nos cristãos-novos, escrevendo trovas” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 156). Bandarra “negou ligações ao judaísmo, afirmando rejeitar benefícios prometidos pelos judeus se interpretasse a Bíblia a favor da lei mosaica [de

Moisés] dos hebreus” (Bandarra, 2001, p. 152). Proibido de escrever, comentar assuntos da Sagrada Escritura ou de ter livros sagrados em sua posse, Bandarra seguiu, em penitência, na procissão do auto-de-fé de 1541, em Lisboa. A partir de então, perde-se o rasto da sua vida.

Durante o domínio castelhano (1580 – 1640), as *Trovas* ganham nova importância e “uma nova interpretação, anunciando a chegada de um Rei Português” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 156) que para D. João de Castro, bispo da Guarda e contemporâneo de Bandarra, “era D. Sebastião, que, depois da sua derrota em Marrocos teria sido perseguido e encarcerado pelos castelhanos em Itália por volta de 1600”, devendo Portugal aguardar o seu regresso (Besselaar, 1986, p. 4). Padre António Vieira identificou como sendo D. João IV. Este rei, denominado na cultura popular como Encoberto, terá a sua origem nas “profecias atribuídas a Santo Isidoro, através das coplas do cartuxo castelhano Pedro de Frias” (Besselaar, 1986, p. 2). Bandarra terá tido acesso a estes escritos que “o compenetraram na vinda de um Rei Encoberto, predestinado para desbaratar o Império Otomano e estabelecer a Monarquia Mundial”, embora as suas profecias sejam “muito mais bíblicas e também mais patrióticas do que os modelos espanhóis”.

Reconhecendo o importante papel dos judeus e cristãos novos na atividade mercantil e conhecendo o estado miserável das colónias à época, Padre António Vieira apelou ao rei D. João IV a regulação da atuação da Inquisição no reino e a readmissão dos judeus radicados na Holanda, Flandres e França, com quem mantinha contacto por ordem do rei, visto que não deixavam de se considerar portugueses e tinham, grande parte, os seus bens ainda confiscados em Portugal (Freire, 2008). Sobre isto, Vieira escreve: “por todos os reinos e províncias da Europa está espalhado grande número de mercadores portugueses, homens de grandíssimos cabedais, que trazem em suas mãos a maior parte do comércio e riquezas do mundo” (Vieira, 1643, citado por Bandarra, 2001, p. 156).

Após a morte prematura de D. João IV, sobe ao trono D. Afonso VI com o qual Padre António Vieira não se relacionava com a maior das afinidades e, ao defender a igualdade de tratamento para os judeus, foi acusado de heresia judaica.

O Padre António Vieira foi, assim, perseguido em Portugal pelo Tribunal do Santo Ofício por defender os cristãos-novos, estando integradas no seu processo as *Trovas* de Bandarra. “Os crimes de Vieira ligam-se à sua liberalidade: defendia que para não se diferenciarem os verdadeiros cristãos dos judeus, se poderia dar liberdade a estes, em alguns lugares do reino. Propunha misturar os cristãos-velhos com os cristãos-novos” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 159). Controlando o comércio em Portugal, os judeus, assim integrados no reino, não perderiam o seu domínio, prevenindo a situação que acabou por se verificar: o comércio caiu nas mãos dos reinos que competiam com Portugal. “Mas o maior crime” que Vieira terá cometido foi o de “acreditar que Gonçalo Anes Bandarra escrevera as *Trovas* profetizando a aclamação de D. João IV e a sua ressurreição” (Rodrigues et Carqueja, 2013, p. 160).

O mito do Quinto Império, “o império espiritual e definitivo” (Franclim, 2009, p. 103), “o reino do futuro [...] o império de riqueza e de felicidade onde se partilha o bem comum sem barreiras entre os poderosos e os humildes, sem preconceitos de pureza de raça” (Freire, 2008, p. 5), prestando-se, portanto, “a inúmeras explicações” (Besselaar, 1986, p. 8), foi moldado e adaptado ao longo dos tempos para justificar ou defender uma perspetiva nacionalista perante as oscilações políticas. As primeiras publicações das *Trovas* continham “apenas uma parte das profecias, que andavam explicadas em sentido sebastianista”, tornando-se, com o passar dos anos, “obsoletas” (Besselaar, 1986, p. 5). “Urgia apresentar ao público uma edição de todas as trovas em que se frisasse a atualidade do poeta” (Besselaar, 1986, p. 5). Bandarra renasce, assim, sempre que o povo português se sente descontente com as classes regentes. “Hoje, as trovas são um livro coletivo”, pois às trovas de Bandarra “ter-se-ão acrescentado mais partes” (Franclim, 2009, p. 95).

Fernando Pessoa recuperou e valorizou a utopia de Vieira. Para o escritor, Bandarra era o “símbolo eterno do que o Povo pensa de Portugal” (Pessoa, 1986, citado por Franclim, 2009, p. 144). Sobre o significado das trovas, Fernando Pessoa afirma: “O futuro de Portugal – que não calculo, mas sei – está escrito já, para quem saiba lê-lo, na trovas de Bandarra [...]. Esse futuro é sermos tudo” (Franclim, 2009, p. 96).

## **2.4 Judaísmo em Trancoso**

### **2.4.1 Património judaico**

Encerrada entre muralhas na “região planáltica da Beira Interior”, Trancoso “mantém muito da sua fisionomia de cidadela ancestral [bem como] uma atmosfera ‘medieval’ autêntica” (Almeida et Belo, 2007, p. 148).

Trancoso teve, segundo a tradição, judiaria desde o reinado de D. Pedro I (1357 – 1367). A tradição oral e os vestígios encontrados apontam para uma ocupação concentrada nas “ruas a Leste da vila intramuros” (Santos. 2007, p. 1). Embora não existam provas da sua exata localização, destaca-se desse presumível conjunto a Rua da Alegria, dada concentração de elementos cruciformes (27 no total) e a existência de um imóvel onde se presume que tenha sido praticado culto judaico (Santos et Balesteros, 2004, citado por Saraiva et Carvalho, 2013, p. 4). No final do século XIV, Trancoso albergava cerca de 700 judeus (Ferro Tavares, 2000, citado por Saraiva et Carvalho, 2013, p. 4). A sua principal ocupação era o comércio, que gerou bastante riqueza, sendo, por consequência, alvo de “invejas e queixas” por parte de cristãos menos abastados que contraíam empréstimos junto da comunidade judaica e não via com bons olhos a “cobrança de juros no empréstimo de dinheiro ou no preço de arrendamento” (Patrão, 2012, p. 1). Tal conduziu a denúncias, encarcerações e julgamentos que são hoje recordados no Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso, numa exposição permanente que identifica os seus nomes, filiações, datas de nascimento e de falecimento, e termos de condenação. São originárias de Trancoso as famílias Levy, Franco, Barzelai, Justo, Barroca, Navarro, Castelão, entre outras (Patrão, 2012, p. 3).

Tendo em conta que “o reconhecimento do património cultural decorre da atribuição de valores e significados específicos em cada momento histórico”, tratando-se de um “processo simbólico de legitimação social e cultural de determinados objetos que conferem a um grupo um sentimento coletivo de identidade” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 1), verificou-se, ao longo de conversas informais com os funcionários do hotel e com outros habitantes de Trancoso, que existe um distanciamento temporal e cultural da comunidade local em relação ao passado judaico, não sendo compreensível para os habitantes de Trancoso o rito judaico, as suas regras e a cultura judaica. Considerando-as

‘gentes de estranhos costumes religiosos’, recorrem, ainda hoje, a expressões pejorativas para os caracterizar, como “forretas, usurários [que emprestam com juro excessivo]”, pouco higiénicos e estranhos (Bandarra, 2001, p. 143).

Verificou-se, ainda, que a redescoberta do património judaico e a sua valorização do ponto de vista turístico é um movimento externo à comunidade, isto é, não advém dos seus valores, das memórias coletivas nem da sua experiência de vida, é, sim, influenciado por órgãos que são desconhecidos dos habitantes de Trancoso. Muitas vezes, o património judaico é, também, promovido por entidades que não têm qualquer relação com a fé judaica (Gruber, 2002, citado por Krakover, 2013, p. 150), verificando-se uma “dissociação cognitiva” (Krakover, 2013, p. 150).

Quanto ao património judaico de Trancoso, encontra-se, no *site* da câmara municipal, bastante informação dirigida à exploração dos símbolos religiosos e elementos escultóricos presentes nas fachadas de alguns núcleos habitacionais do centro histórico. Entre estas marcas, destaca-se a simbologia cruciforme, as *Mezuzah*, inscrições hebraicas e representações da *Menorah*. Levantam-se algumas questões em torno das marcas cruciformes, sobre “quando e quem gravou, porque as gravou e se foi um judeu, um cristão-velho ou um cristão-novo que, após a expulsão, as gravaram como forma de proteção” (Santos, 2007, p. 1). Cabe aos arqueólogos e historiadores verificar o período em que foram feitas e a sua autenticidade enquanto património judaico.

É, também, facultada uma explicação mais aprofundada da decoração da fachada da Casa do Gato Preto, do Poço do Mestre e da Casa Judaica.

A Casa do Gato Preto, assim denominada dada a existência de uma carranca (cabeça esculpida em pedra) de um gato preto que suporta uma viga interior do primeiro andar, tem as suas raízes na Idade Média, mas sofreu, nos séculos XIX e XX, modificações na sua fachada. A sua fachada contém elementos únicos, cuja referência direta ao passado judaico é admirada por quem os observa. Consegue-se identificar uma representação das portas de Jerusalém, um pelicano ou pomba, o leão de Judá, quatro carrancas humanas sobre as portas e uma figura que pode tanto ser interpretada como uma preguiça, ou como a figura de um judeu que coloca o *kippah* ao entrar na sinagoga. A

partir desta figura supõe-se que a casa terá pertencido a uma família judaica ou ao rabi de Trancoso.

Localizado próximo da Casa do Gato Preto, o Poço do Mestre terá sido, presumidamente, batizado pelo facto do rabi não ser apenas o guia espiritual, mas também o professor da escola hebraica, o ‘meu mestre’, como pode ser traduzido. Tendo em conta que a sinagoga seria equipada com um *micvé*, o Poço do Mestre poderá ser, de acordo com algumas interpretações, a fonte desse tanque.

A Casa Judaica localizada na Praça D. Dinis preservou, até aos anos 80 do século XX, a *mezuzah* contendo o rolo de pergaminho original e é hoje decorada com uma *menorah* em vitral.

O Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso, criado em 2012, é dedicado à memória de Fernando Isaac Cardoso, médico na corte de Filipe IV de Espanha (III de Portugal), nascido cristão-novo em 1604, presumivelmente, em Trancoso. Foi, também, filósofo e forte apologista da religião judaica, frequentando a Universidade de Salamanca e publicando diversas obras, como ‘As Excelências dos Hebreus’, dedicada ao judeu português Jacob de Pinto e na qual cita Bandarra. Nesta obra, publicada em 1679, ano em que se converte ao judaísmo, Isaac Cardoso procurou “apresentar as especificidades do judaísmo e do povo judeu de maneira contra-cultural, ou seja: afirmando a sua particularidade mediante uma utilização consciente da linguagem empregue pelo campo inimigo” (Stuczynski, 2012, p. 2). Adotando o nome Isaac, assume em Veneza, aos 40 anos, a religião judaica. Pela sua importante carreira académica e contributo para a cultura judaica, Trancoso prestou-lhe homenagem, atribuindo o seu nome ao Centro de Interpretação de Cultura Judaica, instituição que tem como objetivos avivar as referências documentais para a investigação científica da geneologia judaica de Trancoso, recolher o património material e imaterial de relativo à comunidade judaica local e apoiar a realização de seminários e congressos, em colaboração com outras comunidades judaicas e associações de defesa do património judaico, assim como proporcionar visitas guiadas, dando à cidade um novo impulso ao nível do turismo cultural judaico. Localizado próximo do Poço do Mestre, conta com um espaço dedicado a exposições, um espaço que recorda a memória de habitantes de Trancoso perseguidos

pela Inquisição e ainda um espaço de oração para os visitantes judeus, denominado *Beit Mayim Hayim* (Poço das Águas Vivas).

Este equipamento cumpre a necessidade de “criar espaços de integração entre a população local e visitantes, realçar as suas qualidades turísticas e organizar os espaços de forma atrativa” (Saraiva, 2001, citado por Saraiva et Carvalho, 2013, p. 2), sendo, também, um local de culto, preenchendo uma lacuna, visto que ainda não se conseguiu identificar a localização da sinagoga de Trancoso.

O centro de interpretação vem, assim, dar resposta à “nova procura social e ajuda a gerir bens patrimoniais e culturais”, oferecendo serviços destinados à apresentação, comunicação e exploração do património cultural, oferecendo uma leitura interpretada não evidente na mera contemplação de objetos” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 6).

#### **2.4.2 Lenda e mito**

A capela de S. Bartolomeu, construída em memória da primeira igreja onde se realizaram as bodas de D. Dinis e D. Isabel de Aragão, a 26 de junho de 1282, recorda as “festas, música e banquetes” que duraram quatro meses numa digressão pela “atual Beira Alta” (Santos, 2009, p. 11). Todos os anos, no final do mês de junho, celebra-se a recriação do casamento real, descrito em documentos da época como momento de “bodas, festas e alegria popular” (Santos, 2011, p. 19).

“Etimologicamente proveniente do onomástico hebraico *elisheba*, que pode significar ‘Deus jurou’ ou ‘Deus é plenitude, perfeição’” (Santos, 2011, p. 9), o nome da Rainha Santa Isabel aparenta ser um “prelúdio da espiritualidade, da nobreza de valores e sentimentos, da(s) cultura(s) que marcarão profundamente a vida de D. Isabel de Aragão” (Santos, 2011, p. 9).

A rainha era “influenciada pelo ambiente intelectual da época”, nomeadamente por pessoas da sua confiança, como D. Vataça Lascaris, “nobre descendente dos imperadores gregos”, que era “parente da rainha” e “dotada de assinalável cultura religiosa e intelectual”, falando “várias línguas” e sabendo ler e escrever (Santos, 2011, p. 22). “Possuía uma pequena biblioteca [...] e tinha selo com que validava os documentos que mandava lavrar” (Santos, 2011, p. 22).



“Uma das maiores protetoras e benfeitoras das comunidades judaicas portuguesas foi a Rainha Santa Isabel”, tendo sido considerada “santa pelos marranos” (Pereira, s.d., p. 2). Esta observação é também feita por Maria José Santos (2009, p. 11), no sentido lato, ao sublinhar que a rainha disseminava a “concórdia”, distribuindo “esmolas e amor” e dando “proteção aos mais desfavorecidos”.

A Universidade de Coimbra, aquando da canonização da rainha, instituiu “um prémio para composições poéticas em latim, português, castelhano, italiano, grego e hebraico” (Santos, 2011, p. 57), um sinal do impacte da figura da Rainha Santa no mundo ocidental.

No reinado de D. Dinis, os judeus portugueses “foram protegidos pelo monarca, que chegou a aproveitar os seus serviços e o seu dinheiro” (Bandarra, 2001, p. 145). Podemos supor que a comunidade judaica portuguesa faria, então parte, da classe burguesa do reino.

D. Dinis fomentou, no seu reinado, as trocas comerciais com o exterior, das quais se destacam os negócios feitos com a Flandres, na qual se criou, em 1293, “a bolsa de mercadores portugueses” com autorização régia (Santos, 2009, p. 41). “Prosperava, neste ambiente, uma burguesia mercantil, rica e privilegiada, possuidora de uma cultura prática, em que se incluía o saber ler, escrever e contar, enriquecida no contacto com outras terras e gentes” (Santos, 2009, p. 41).

## **2.5 Síntese e conclusões**

Sendo uma das mais antigas religiões do mundo, o judaísmo é constituído por uma infinidade de pormenores e especificações que regulam o quotidiano dos seus crentes, consoante o seu grau de observância à lei.

São indissociáveis as ligações entre a História de Portugal e a religião judaica, dada a dispersão do povo hebreu pelo mundo ocidental. Os judeus portugueses tiveram uma boa aceitação por parte de alguns grupos sociais durante alguns períodos pacíficos de convivência, trabalhando em conjunto em prol de uma sociedade pluralista e rica. No entanto, foram vários os períodos de perseguição que culminaram na expulsão da comunidade judaica do território português.

Trancoso é um exemplo prático do que se passava no território português antes de 1496: embora convivessem com os demais e contribuíssem para trocas comerciais bem sucedidas que enriqueciam localidade, eram discriminados e vistos como indivíduos que viviam à parte das convenções sociais da moral cristã. Hoje ainda, é possível identificar traços desta mentalidade nos habitantes locais, sendo de extrema importância a implementação de equipamentos como o Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso para amenizar esta perspectiva pejorativa.

### 3. Turismo judaico

#### 3.1 Introdução

Conforme o grau de observância à lei judaica, encontramos diferentes formas de expressão turística judaica. Portugal, como destino turístico dos viajantes judeus, deve apostar na interação cultural, dada a ausência de património material que sustente a procura do país por judeus. Em Trancoso, esta importância é reconhecida na promoção do debate público sobre o património judaico, embora seja uma atividade pontual que não envolve a maior parte da população local.

#### 3.2 Especificidades do mercado judaico

Da mesma forma que existem diversas variantes religiosas no judaísmo, existem, também, diversos produtos turísticos orientados para cada segmento do público judaico. Analisando o turismo Haredi, isto é, o turismo desenvolvido por judeus ultraortodoxos, na integração dos turistas em meios secularizados, os investigadores Yoel Mansfeld e Lee Cahaner perceberam que os fatores principais que condicionam as visitas turísticas destes grupos são a proximidade geográfica em relação a comunidades secularizadas e o nível de conformidade com o estilo de vida Haredi (Mansfeld et Cahaner, 2013).

Nir Weinblut classifica, por sua vez, o turismo praticado por judeus ortodoxos como '*glatt kosher*', ou seja, "que requer o cumprimento rigoroso das regras *kosher* e mais supervisão" (Weinblut, 2011, p. 1), ao passo que o turismo *kosher* mais moderado é denominado '*kosher style*'. Esta modalidade requer que a comida seja *kosher*, mas a "preparação não tem de ser supervisionada por um rabi, não é necessário ter uma cozinha kosherizada, ou seja, benzido por um rabi, e o serviço de cutelaria, pratos e copos não tem de ser kosherizado".

A dieta *kosher* assenta, de acordo com Malka di Martino, rabi da Comunidade Judaica de Lisboa, em três pilares essenciais: a seleção, a preparação e a separação (Caetano et Martino, s.d., p. 2).

A alimentação *kosher* atribui muita importância ao abate dos animais, devendo ser realizado por uma pessoa especialmente preparada para a função, denominada

'*Shochet*', para que o animal não sofra. Usando uma lâmina bem afiada e executando um corte certo, o '*Shochet*' deve drenar todo o sangue do corpo abatido.

Sem perder a sua identidade, os judeus passaram a adaptar a sua comida ao país em que viviam, daí a variedade de pratos, muitos deles identificados com as culturas árabe, europeia e mediterrânea. Exemplo dessa adaptação, em território português, no período posterior ao édito de expulsão, é a "invenção do chouriço temperado com alhos", ou seja, as alheiras transmontanas, utilizadas "como forma de esconder a verdadeira identidade" (Bandarra, 2001, p. 149). Na época, entrando numa casa, era comum encontrar sobre a lareira um fumeiro de enchidos feitos a partir da matança do porco. No caso das casas judaicas, a proibição do consumo de carne de porco faria com que não existisse a prática de fazer enchidos, algo incomum, fazendo com que os reconhecessem como judeus "por não fazerem o habitual fumeiro dos cristãos" (Bandarra, 2001, p. 149). A alheira surge, assim, como meio de camuflagem, visto que dispensam a carne de porco, "embora exteriormente conservassem a forma das chouriças" (Bandarra, 2001, p. 149).

Os produtos alimentares produzidos em Portugal são produtos de enorme qualidade, sendo, agora, necessário saber como comunicá-los à escala mundial nos setores onde não são tradicionalmente competitivos, procurando nichos de mercado e adicionando o maior número de certificações possíveis, de forma a manter o mais elevado grau de exigência possível. A certificação '*kosher-parve*' (que pode ser traduzida como 'neutra') encaixa nesta descrição, visto que os produtos alimentares portugueses são, na sua maioria, concordantes com a dieta *kosher* e podem, assim, ser consumidos por judeus ortodoxos no mundo inteiro. Exemplos de alguns produtos *kosher*, que não eram produzidos em território português há mais de 500 anos, são os vinhos Sepharad e Terras de Cabral, produzidos pela Adega Cooperativa da Covilhã, o azeite, produzido pela empresa Penazeites, sediada em Penamacor, os queijos Braz e Irmão, da Covilhã, e as compotas e pastas *kosher* da Casa da Prisca, de Trancoso (Patrão, 2012).

O processo de certificação *kosher* deve ser levado a cabo por uma agência de certificação *kosher*, composta por '*mashgiach*', inspetores especializados em química, tecnologia alimentar e nas leis do Deuterónimo e do Levítico (Kaufman, 2005, p. 77), que tem o seu próprio distintivo de certificação. Na ausência de uma agência desta natureza,

o rabi pode desempenhar essa função, supervisionando a produção do produto alimentar.

Existem, na comunidade judaica mundial, quem defenda que a dieta *kosher* foi imposta por motivos políticos, “uma forma de suprimir a influência das outras antigas tribos de cananeus, para quem cozer carne no leite da mãe era um ato ritualista” (Kaufman, 2005, p. 75). Outros consideram que os “alimentos são alegorias de virtudes e vícios” e dão exemplos: “os répteis são gananciosos, logo não podemos fritá-los e comê-los ao pequeno-almoço” (Kaufman, 2005, p. 75).

A alimentação *kosher* atrai, hoje em dia, consumidores não judeus por considerarem que se trata de uma dieta mais saudável. “Muçulmanos e Adventistas do Sétimo Dia, intolerantes a lactose, vegetarianos e pessoas conscientes da sua saúde e até aqueles que acreditam que a dieta *kosher* acrescenta um pouco de animação étnica à mesa”, são alguns dos nichos de mercado para os produtos *kosher* (Kaufman, 2005, p. 76).

O investigador Frederick Kaufman defende que, hoje em dia, a certificação *kosher* “comprova a sua integridade pelo seu valor monetário”, isto é, “os produtores alimentares dos Estados Unidos da América [por exemplo] vendem mais de 170 mil milhões de dólares por ano em produtos com certificação *kosher*”, o que, num mercado de 550 mil milhões, representa uma fatia significativa: “60 por cento do total de produtos à venda em supermercados americanos foram certificados como *kosher*” (Kaufman, 2005, pp. 76-77). “A dieta *kosher* pode ser um mito, mas é um mito que aumenta as vendas” (Kaufman, 2005, p. 77).

Para além da certificação dietética, existem, em Israel, agências que atribuem um certificado *kosher* social, uma garantia de que a relação entre os funcionários e o patronato é justa, contribuindo para um bom ambiente de trabalho e para melhores relações sociais (Harman, 2008).

Das diversas celebrações religiosas judaicas, dá-se destaque ao *Shabat* e às festividades da Páscoa. Tendo em conta a observância à lei, o judeu deve acender as luzes antes do *Shabat* e deixá-las acesas durante todo o dia santo. Para poupar energia, pode ser utilizado um temporizador que controle o fluxo da corrente sem intervenção humana.

Antes do *Shabat* deve cozinhar-se e aquecer uma placa elétrica, deixando o cozinhado aquecer durante todo o *Shabat*. Em caso de emergência, o judeu está autorizado a quebrar o *Shabat* “à mínima dúvida que diga respeito à vida humana (e.g. ligar a um médico)” (Szlakmann, 1998, p. 101). Não sendo possível utilizar as instalações de uma sinagoga para oração, deve ser providenciada uma sala posicionada para Oriente, dois castiçais e um exemplar da *Torah*.

A casa, ou edifício que acolhe o judeu durante o *Shabat* ou outra festividade judaica, deve ser limpa e enfeitada. Dado o trabalho de preparação e limpeza minuciosa das casas judaicas para as celebrações da *Pessach*, muitos judeus optam por comemorar esta festividade fora de suas casas, recorrendo a programas de Páscoa organizados por hotéis, sendo especialmente concebidos para a fé judaica. Existem alguns opositores dentro do judaísmo ao recurso a estes programas por considerarem que “o prazer sem o sofrimento correspondente conduz à decadência” (Kellerman, 2009, p. 5). Um resumo desta perspectiva é expressada da seguinte forma: “O *buffet* extravagante de sobremesas à meia-noite, as ressacas de carne, a corrida em penitência, as horas passadas em jacúzis a cozer como entrecosto, tentativas fúteis de suar toxinas, as promessas de não comer tanto ao almoço: só um pouco de peixe e salada de ovo e talvez uma pequenina fatia de *cheesecake*. E fruta.” (Kellerman, 2009, p. 8).

### **3.3 Portugal enquanto destino de turismo judaico**

O destino turístico pode ser analisado como “o principal fornecedor de um produto turístico global complexo” (Kastenholz, 2010, p. 314) e definido como “qualquer unidade geográfica que pode ser vista como tendo a mesma imagem” (Lundberg, 1990, citado por Kastenholz, 2010, p. 314), sendo, em simultâneo, “o produto e o recipiente de um conjunto de produtos” (Ashworth et Voogdt, 1991, citado por Kastenholz, 2010, p. 314). Este produto-destino não é facilmente ou “claramente delineado”, sendo “único para cada consumidor” e “constituído por diferentes escalas de nichos espaciais” que são muitas vezes vendidos como “produtos turísticos distintos para diversificar o segmento turístico” (Ashworth et Voogdt, 1994, citado por Kastenholz, 2010, p. 314).

“O património cultural destaca-se como recurso diferenciador dos territórios e pode ser utilizado para obter vantagem no quadro da competição entre os lugares, por via de estratégias inovadoras que tendem a envolver agentes/operadores públicos e privados na configuração de novos produtos destinados a captar segmentos específicos do lazer e do turismo” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 2).

No caso português, o património ausente pela perseguição religiosa é “materializado pelos turistas e pelos agentes turísticos, tornando-o visível e visitável” (Leite, 2007, p. 4) através da exploração dos seus vestígios na “cultura, tradições, comida, língua e até na mentalidade portuguesa contemporânea” (Leite, 2007, p. 7).

O património judaico português materializa-se, de acordo com a investigadora, “apenas durante e através do seu encontro com o turista” (Leite, 2007, p. 20). Torna-se visível “através do envolvimento imaginativo e empático do turista e dos seus guias” (Leite, 2007, p. 20). O Museu Luso-Hebraico, localizado em Tomar, composto por objetos doados por visitantes ou descendentes de judeus portugueses, é usado como exemplo.

“Estes objetos substitutos recordam os visitantes do que não está à mostra, implicitamente transmitindo a trágica história de obliteração das comunidades judaicas medievais portuguesas” (Leite, 2007, p. 19). “Este passado com valor acrescentado ‘transporta os turistas de um presente que significa o aqui para um passado que significa o lá’, uma componente da ‘alucinação coletiva’ ou do ‘turista surreal’, como se as pessoas tivessem uma ânsia por adquirir novas memórias, ou talvez reformular as que têm” (Kirshenblatt-Gimblett, 1998, citado por Cohen, 1999, p. 143).

Este produto turístico é modulado através da “interação intercultural”, visto que é “produzido, consumido e experienciado num ambiente cultural distinto, no qual o turista se deve integrar e ao qual ele/ela vai reagir com diferentes nível de conforto e entusiasmo” conforme a “proximidade cultural”: “o grau de familiaridade, a identificação e envolvimento com o destino” (Kastenholz, 2010, p. 315).

Desde meados dos anos 90 do século XX, que a marca ‘Portugal judaico’ emergiu com sucesso como destino turístico internacional (Leite, 2007, p. 5), baseando-se numa “experiência fundamentalmente interativa” e apelando à “imaginação, entusiasmo e um sentido de contínua descoberta” (Leite, 2007, p. 8). A aldeia histórica de Trancoso é

fortemente marcada pela ancestral presença judaica, sendo considerada um dos maiores centros do turismo judaico em Portugal.

### **3.4 Turismo judaico em Trancoso**

O município de Trancoso tem vindo a ganhar “crescente visibilidade” a nível turístico, sendo um destino escolhido quer por portugueses, como por estrangeiros, “uma vez que o Município implementou uma política de divulgação e valorização da história, património e memória da cidade, consubstanciada no facto de ser uma das Aldeias Históricas de Portugal e, mais recentemente, membro da Rede de Judiarias de Portugal” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 4). Dados de 2011 indicam um volume de 27 mil visitantes, dos quais 1.300 eram visitantes israelitas (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 4).

De destacar, também, que, em 2013, cerca de 15 guias intérpretes israelitas visitaram a aldeia histórica de Trancoso, num evento em que Carlos Martins, presidente da empresa municipal Trancoso Eventos, salientou que a localidade “está interessada em potenciar e divulgar o seu património judaico como forma de desenvolvimento cultural, mas também como atrativo turístico” (Guias Turísticos Israelitas conhecem Património Judaico de Trancoso, 2014, p. 13). Para o responsável, o facto de guias intérpretes virem de Israel visitar propositadamente a Beira Interior “é importante para que possam comunicar a imagem e a riqueza deste património para Israel, por forma a que seja mais conhecido e divulgado” (Guias Turísticos Israelitas conhecem Património Judaico de Trancoso, 2014, p. 13).

Vislumbra-se, assim, a necessidade de coordenar o património judaico, a comunidade local e os agentes turísticos, públicos e privados, através de uma “estratégia de marketing coordenada” (Krakover, 2012, p. 11).

Foram realizadas, ao longo do período de estágio, várias tentativas de entrevista com a vereação de Cultura da Câmara Municipal de Trancoso, assim como com responsáveis da Associação Empresarial do Nordeste da Beira (AENEBeira), que se revelaram infrutíferas. Este desinteresse por parte das entidades locais vai ao encontro da hipótese formulada por Shaul Krakover, quando sublinha “as dificuldades habituais em coordenar e desenvolver uma política unificada entre duas camadas de órgãos



governamentais [as entidades regionais de turismo e as câmaras municipais]” (Krakover, 2012, p. 12) e a “assimetria, entre a maior parte dos municípios, no entusiasmo em promover seriamente um produto derivado de um património pertencente a uma cultura alheia à sua cultura” (Ashworth, 2003, citado por Krakover, 2012, p. 12).

Sendo o património judaico “muito específico”, Krakover alerta para o facto de ser, “quase sempre tratado como marginal em relação ao produto turístico principal” (Krakover, 2012, p. 13). Dando resposta a esta tendência, surge o novo plano de ação da rede de Aldeias Históricas de Portugal (AHP) – Associação de Desenvolvimento Turístico, criada em 1991, mas que, em 2009, é integrada no projeto Estratégias de Eficiência Coletiva, inserido nos Programas de Valorização Económica de Recursos Endógenos (PROVERE).

Sob o mote ‘Valorizar o passado. Construir o futuro’, a rede de AHP promove duas vertentes principais: a exploração dos recursos turísticos das aldeias históricas e a valorização do património judaico. A rede de aldeias históricas congrega, de acordo com Ricardo Pereira Alves, presidente da direção das AHP, um “património único, cuja valorização constitui um importante instrumento estratégico para o desenvolvimento turístico de Portugal” (Dias, 2013, p. 2). Tendo como objetivo “criar mais riqueza e gerar maior desenvolvimento”, as AHP procuram atrair investimento público e privado através de uma “aposta estratégica na comunicação” e no “desenvolvimento de novas ações de animação” (Dias, 2013, p. 1). “Pela via da diferenciação”, como explica Pedro de Andrade Saraiva, presidente da Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional do Centro (CCDRC), apostamos “naquilo que é singular, dificilmente repetível ou imitável” (Dias, 2013, p. 2). “O sabor do regresso a origens autênticas revisitadas é especialmente precioso, mas difícil de encontrar”, sublinha o responsável.

A rede AHP dá, também, grande importância ao empreendedorismo, como se pode verificar pelas cerca de 30 microempresas associadas, consideradas “lugares de eleição em termos de hospedagem, gastronomia e inúmeras formas de lazer” (Dias, 2013, p. 11).“

Das 12 aldeias históricas, quatro localidades promovem património judaico: Trancoso, Belmonte, Manteigas e Almeida. A promoção da marca ‘património judaico’

representa um “novo desafio”, conotando o conceito com “mistério” e “tradições culturais que se revelam”, “uma janela que se abre para a interpretação do mundo hebraico” (Dias, 2013, p. 9). A diferenciação, neste contexto, é evidente, dado que “não se encontra em nenhum outro lugar do país e do mundo séculos de história de uma comunidade que soube preservar as suas tradições culturais, mesmo contra todas as adversidades” (Dias, 2013, p. 16). A história do criptojudáismo tem “um apelo turístico fortíssimo, mesmo para o público fora do nicho do turismo judaico”, daí que as AHP desenvolvam uma estratégia “com alma, com profundidade, com múltiplas camadas e múltiplos véus”, numa espécie de “jogo entre o que se revela e se esconde” (Dias, 2013, p. 16).

“Um museu a céu aberto”, a rede de aldeias históricas procura “seduzir pela emoção e pelo imaginário”, conduzindo os visitantes a “ambientes cheios de magia e misticismo” (Dias, 2013, p. 18), uma perspetiva que é sublinhada por Leite (2007) quando afirma que “o destino turístico conhecido como ‘Portugal judaico’ é apenas uma paisagem fantasmagórica” dada “a ausência de vestígios materiais, [o que constitui] uma parte fundamental da atração turística” (Leite, 2007, p. 3).

Estas localidades devem, no entanto, de acordo com Krakover (2013), proteger-se do perigo de perder a sua diversidade, e consequente pautar-se pela “homogeneização da aparência visual das judiarias” pela centralização das decisões estratégicas numa só entidade (Krakover, 2013, p. 142). O investigador recomenda, neste sentido, o desenvolvimento de políticas de “maior cuidado e preservação das diferenças entre das cidades, especialmente daquelas localizadas no mesmo conglomerado geográfico”, como acontece na Beira Interior (Krakover, 2013, p. 142).

A Rede de Judiarias de Portugal, da qual fazem parte 28 localidades, foi fundada em 2011 e é uma das entidades de carácter público a nível nacional que promove o turismo religioso judaico, congregando municípios, entidades regionais e comunidades judaicas. Destaca-se, dos seus objetivos, a “defesa do património urbanístico, arquitetónico, ambiental, histórico e cultural, relacionado com a herança judaica”, através da criação de “pontos de interesse” que convidem os turistas a explorar o território, a promoção da conceção e “comercialização de produtos turísticos e culturais, relacionados

com o património judaico” e a criação de produtos alimentares *kosher* (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 7).

Entre 2010 e 2013, promoveu-se em Trancoso, entre outros municípios do Interior, o Festival Internacional da Memória Sefardita, considerado, na altura, “o maior evento realizado em Portugal sobre a história dos judeus portugueses” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 7). Com uma agenda dedicada a conferências e eventos que promoviam o estudo e exploração das marcas do passado sefardita da região, o evento não teve continuidade.

Com a primeira e única edição promovida em 2005, as Jornadas do Património Judaico da Beira Interior ligaram os concelhos de Belmonte e Trancoso em torno da vasta herança cultural judaica, reunindo investigadores ibéricos num debate sobre a sociedade, mentalidade e quotidianos da vida das comunidades judaicas, a arquitetura aplicada, a arqueologia e a valorização do património judaico. Esta não foi a primeira tentativa de organizar, de forma contínua e sistemática, um congresso, encontro ou jornada dedicada ao património judaico, como os Encontros Internacionais da História das Beiras e dos Judeus Peninsulares, organizados, em diversas cidades do Interior, como a Guarda, Gouveia, Trancoso e Torre de Moncorvo, no período entre 1981 e 1989. Seria interessante recuperar o trabalho desenvolvido nestes períodos e promover um evento, não só académico, mas também orientado para o público em geral e, em particular, para os habitantes da região, de forma a enriquecer os seus conhecimentos sobre o passado da Beira Interior e, em última análise, dos seus próprios antepassados.

Eventos, como a feira de S. Bartolomeu, fundada em 1273, poderiam integrar recriações de momentos da vida judaica, como as celebrações do *Shabat* e a boda judaica, à luz do que acontece em Ribadavia, introduzindo “produtos turísticos novos, diferentes e entusiasmantes”, que sejam uma novidade para os turistas que já conheçam o destino (Kastenholz, 2010, p. 320). Procurando “a autenticidade e a antropologia do turismo” feito em torno de festividades que celebram o passado das comunidades judaicas ibéricas “através da música e da recriação de identidade”, Cohen (1999, p. 125) afirma que se trata, por vezes, de “invenção da tradição”, uma “autenticidade encenada” de forma a tornar a “cultura expressiva” (Cohen, 1999, p. 127). A investigadora lança, por

consequente, duas questões: “Como se justificam as alterações feitas nas tradições representadas? De facto, até que ponto é possível ser exato?” (Cohen, 1999, p. 142). O festival de Ribadavia promove, de acordo com Cohen, “atitudes positivas sobre um passado multicultural”, mas “acaba por trabalhar com a memória popular reforçando o tipo de estereótipo negativo que foi um fator importante para a expulsão dos judeus”, como o facto de o festival “render tanto dinheiro” (Cohen, 1999, p. 143).

Tendo em conta as comemorações anuais das bodas reais de D. Dinis e D. Isabel de Aragão, poderiam ser promovidas sessões de “promoção da lírica galaico-portuguesa e da canção trovadoresca, que teve no próprio D. Dinis um cultor de assinalável qualidade” (Santos, 2011, p. 40), assim como sessões de declamação das Trovas de Bandarra. A música tem um papel importante na liturgia judaica, daí que Judith Cohen faça uma crítica à organização de festivais de cultura Sefardita, como o caso de Ribadavia, na qual “a música é maioritariamente oriunda de gravações disponível no circuito comercial, ao invés de se basear em fontes documentais e pesquisas locais, sendo reapropriada pela ‘indústria’ que constrói uma comunidade imaginada” (Cohen, 1999, p. 129).

### **3.5 Síntese e conclusões**

Contendo uma inegável ligação à História do povo judeu, Portugal é procurado pelos visitantes judeus em busca de pistas sobre as suas origens. Apelando aos sentidos e à imaginação através da encenação de práticas antigas ou da promoção do diálogo intercultural, que enaltece marcas imateriais da presença judaica na cultura portuguesa, o turismo judaico em Portugal é assinalado por entidades públicas e privadas como um nicho em crescimento, depois de muitos séculos encoberto.

A integração de elementos da cultura judaica em festividades locais ou a promoção de ciclos de estudo e de debate em torno do património judaico constituem algumas das práticas identificadas no contexto de Trancoso.

## **Capítulo 4. Estudo de caso: Hotel Turismo de Trancoso**

### **4.1 Introdução**

O presente capítulo reflete o trabalho prático promovido no âmbito da investigação desenvolvida no Hotel Turismo de Trancoso. Segue-se a descrição do serviço do hotel, assim como, das características dos hóspedes judeus. Por fim, apresenta-se o estudo do inquérito aplicado antes do início do estágio, bem como a análise do inquérito de satisfação dos hóspedes do hotel em geral.

### **4.2 Apresentação do hotel**

O Hotel Turismo de Trancoso, fundado em 2005, encontra-se a 200 metros do centro histórico e é composto por 49 quartos duplos com casa de banho e quatro suites, equipados com ar condicionado, mini bar, televisão, internet e cofre. Classificado com quatro estrelas, o hotel foi construído de raiz com cofinanciamento do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), no âmbito do Programa de Incentivos à Modernização da Economia (PRIME), e teve como principal foco a organização futura de encontros académicos, seminários, festas e reuniões de trabalho, tendo, para este efeito, diversas salas de reuniões (Sala Bandarra e Sala Eduarda Lapa), assim como um salão para festas (Salão D. Dinis). O Hotel Turismo de Trancoso está, também, equipado com uma piscina interior e ginásio, assim como com o bar ‘O Magriço’ e o restaurante ‘Quinta da Cerca’, na qual se pode degustar gastronomia regional, como a salada de orelha, o polvo à lagareiro e as travessas de enchidos. À luz do que refere Smith, o Hotel Turismo de Trancoso segue a arquitetura moderna cúbica, também presente nos hotéis israelitas, caracterizada por “estruturas brancas, antigas, higiénicas, sóbrias e lisas” (Smith, 2010, p. 106).

De forma a implementar um plano de adaptação do serviço do hotel às necessidades dos turistas de origem judaica, procedeu-se à análise da imagem da marca do hotel, assim como do *site* comercial, da publicidade impressa do hotel e da presença em *sites* de reserva *online*.

O Hotel Turismo de Trancoso recorre a tonalidades laranja, cinza, branco e preto para vincular a sua imagem de marca. Sugerindo “o nascer e o pôr-do-sol”, o tom laranja

mistura o amarelo “incorruptível” e o vermelho “vigoroso, ativo e mutável” (Martin, 2012, p. 642). “Evocando chama e estímulo”, o laranja é “arrojado e visível”, apelando ao “florescimento da vida” (Martin, 2012, p. 642). Resultado da junção de cores opostas, o cinza está associado a todas as cores, podendo representar a “idade avançada e tudo o que está associado a ela: retrospeção, inação [...], sabedoria e tranquilidade” (Martin, 2012, p. 662). Na simbologia cristã, o cinzento está associado à “humildade e penitência”, ocupando um lugar de neutralidade. “Uma ‘área cinzenta’ não é certa [...], há indefinição”, é ambíguo (Martin, 2012, p. 662). O branco “evoca paisagens imaculadas e monótonas”, mas também está associado à “novidade, começo e abrigo” (Martin, 2012, p. 660). “O branco torna-se pureza, virtude e inocência *versus* o preto como turvo, cobiçoso e mau; o branco como cordeiro imaculado do sacrifício *versus* o preto como o marginal bode expiatório do pecado” (Martin, 2012, p. 660). O preto “envolve e engole” e tem a “capacidade de proteger” (Martin, 2012, p. 658). O preto está associado “com a maturidade e autoridade social, paciência e capacidade para esperar, alcançadas pelo indivíduo ‘amadurecido’” (Martin, 2012, p. 658).

O plano de comunicação do Hotel Turismo de Trancoso assenta em três eixos: os nichos, a comunicação *online* e a publicidade local. Nichos, como as empresas e as instituições académicas, fazem parte da estratégia de marketing do hotel desde a sua fundação, fazendo também parte destes nichos a organização de eventos familiares, como casamentos, batizados e festas. No entanto, a captação destes públicos é pouco consistente, levando a períodos de pouca ou quase nula ocupação.

Uma forma de garantir estabilidade financeira do hotel é a aposta na promoção de programas de comemoração de festividades judaicas, como refere Jesse Kellerman sobre o *Palm Springs Desert Princess Resort* em Cathedral City na Califórnia: “A fonte mais segura de receitas do *resort* era o programa de Páscoa. [...] Sem a garantia de oito dias com ocupação lotada, o *resort* teria ido por água abaixo” (Kellerman, 2009, p. 2).

A comunicação *online*, grande fatia da estratégia de comunicação do hotel, baseia-se no *site* comercial, nas redes sociais (em especial, no Facebook) e nos *sites* de reserva *online*, como o Booking, Tripadvisor, Trivago, hoteis.pt, Logitravel, entre outros.

O *site* comercial do hotel apresenta informação em português, castelhano e inglês, encaminhando o utilizador para o *site* de reservas *online* Booking para que se possa proceder à reserva de quartos. São indicadas, na página sobre a localização e no rodapé da página principal, as coordenadas GPS da localização do hotel. A página sobre a localização do hotel contém, também, um mapa e informação sobre a distância entre Trancoso e diversas cidades portuguesas e espanholas, assim como do Parque Arqueológico do Côa e do Parque Natural da Serra do Gerês.

Na página sobre a região, é feita uma sucinta apresentação da aldeia histórica, não fazendo alusão à história da antiga comunidade judaica. Como ponto de interesse da região, é destacada a rede de Aldeias Históricas de Portugal, mas não se faz alusão ao tipo de património que as caracteriza, nomeadamente o património judaico.

A publicidade local é feita através de folhetos e panfletos com informação geral sobre o hotel ou, então, com indicações sobre a organização de eventos familiares. Este tipo de publicidade pode ser encontrado no *lobby* de entrada do hotel, assim como no Posto de Turismo local.

“Novas formas de turismo procuram o património, entendido como cultura, identidade e autenticidade, e portanto fator diferenciador da oferta e elemento estratégico no desenho de novos produtos turísticos e de lazer” (Saraiva et Carvalho, 2013, p. 2). Considera-se que o Hotel Turismo de Trancoso deve apostar, assim, na promoção do património local na sua estratégia de comunicação.

#### **4.3 Hóspedes judeus e serviço *kosher***

Os turistas que utilizam os serviços do hotel podem classificar-se como *datiim* e *hiloniim*, dado que, no primeiro caso, verifica-se a chegada de grupo familiares, assim como de visitantes individuais que procuram conhecer o património judaico da região “devido a uma motivação religiosa forte” (Collins-Kreiner, 2010, p. 265), embora participem, também, em atividades não orientadas para o património judaico, como a visita ao castelo de Trancoso, e, no segundo caso, o motivo da visita varia entre a curiosidade, o interesse e o desejo de observar o fenómeno cultural (Collins-Kreiner, 2010). Krakover alerta para o facto de, ao não pertencerem a grupos com forte conotação

religiosa, “podem ser mais críticos da falta de diversidade” patrimonial (Krakover, 2013, p. 159).

Partindo das conversas estabelecidas de forma informal com hóspedes judeus, verificou-se, de facto, que o seu grau de exigência é elevado, dado que a sua conduta social é regrada por leis rigorosas, devendo o fornecedor de um serviço ter em conta as suas especificidades.

Durante o estágio, fiquei responsável pelo acompanhamento e organização das refeições de celebração de um grupo composto por 40 judeus israelitas, americanos Asquenazi e conversos Sefarditas. Para consulta de receitas *kosher*, aconselha-se a visualização do guia de boas práticas, produzido para a secção de Cozinha, disponível no Apêndice 1.

No caso de dias festivos, como é o caso das comemorações da *Pessach*, a decoração da(s) noite(s) de *Seder* incluíram um tabuleiro ritual (*‘kearah’*) apresentando alimentos simbólicos, como um osso de cordeiro (*‘zeroah’*), ovo cozido, alface, a *‘Matzah’*, ervas amargas, que recordam o período de escravatura, e *‘Charoset’*, uma pasta feita de figos ou maçãs e nozes esmagados que recorda a argamassa utilizada nos trabalhos forçados. Fazendo uma retrospectiva às comemorações da *Pessach* passadas em hotéis, Kellerman (2009) sublinha que “a apresentação e a quantidade” são dois aspetos a ter em conta na preparação das refeições de Páscoa.

Tal como já foi referido, o judeu deve cumprir, ao longo do dia e sobretudo antes das refeições, um ritual de limpeza das mãos. Com a organização do *Seder*, o serviço do hotel foi presenteado com a caneca de duas pegas utilizada para este efeito.

Os grupos que contactaram com o Hotel Turismo de Trancoso durante o período de estágio identificavam quase sempre a necessidade de ter uma pessoa responsável pelo contacto entre o grupo e o hotel, de forma a agilizar a comunicação de pedidos, necessidades e falhas nos serviços de cozinha, sala de jantar e de receção. Tal aconteceu nas festividades da Páscoa, em que fiquei encarregue por orientar um grupo, como foi referido anteriormente. Genie Milgrom, investigadora na área da geneologia sefardita, foi líder de grupo nesse evento e registou algumas observações sobre o ambiente e organização das celebrações de Páscoa e o contacto com os judeus conversos



portugueses. Classificando o hotel como “amável”, Genie Milgrom salienta a benevolência dos diretores do hotel em acolher o grupo: “os donos graciosamente permitiram-nos assumir plenamente uma cozinha e forneceram-nos cozinheiros, empregados de mesa e outros funcionários” (Milgrom, 2014, p. 4). Sobre o judeus conversos presentes, refere que “não só foi o primeiro *Seder* da vida deles, mas eles sentiram uma forte ligação aos seus antepassados e quase toda a gente chorou de felicidade em algum momento da noite” (Milgrom, 2014, p. 4). Em resumo, Genie Milgrom explica: “os laços que resultaram desses dias especiais passados em Portugal ficarão connosco para sempre e posso afirmar com orgulho que fui capaz de fisicamente testemunhar as chamas brilhando com mais intensidade dentro de cada ‘*bnei anussim*’ presente” (Milgrom, 2014, p. 4).

Quanto ao serviço de cozinha e restauração, o hotel está equipado com trem de cozinha, cutelaria, serviço de pratos, copos e travessas kosherizados, sendo apenas utilizado para eventos promovidos para visitantes judeus. Caso não exista um serviço específico para os hóspedes judeus, a comida deve ser servida em pratos e talheres de plástico e, no caso de pratos cozinhados no forno, a base da travessa deve ser coberta com duas camadas de folha de alumínio. O vidro, o linho ou o algodão são considerados *kosher*, podendo ser utilizados pelos hóspedes judeus. Os alimentos servidos frescos, como vegetais ou fruta, devem ser apresentados em peças inteiras e não previamente cortados.

Aconselha-se a consulta do formulário de reserva de serviços *kosher*, disponível no Apêndice 2 em português e inglês, de forma a compreender o grau de especificidade do tratamento e acolhimento ao turista judeu ao nível dos serviços de receção e acomodamento, serviços de quarto, serviços de pequeno-almoço, almoço, *coffee break* e jantar. Este instrumento bilingue foi criado a partir das conversas promovidas junto de Elisha Salas, rabi da Comunidade Judaica de Belmonte, e de Levy Domingos, consultor da Rede de Judiarias de Portugal, usando, também os trabalhos de Lisa Grimaldi (2005) e Nir Weinblut (2011), sobre a preparação de eventos *kosher*, e de Jesse Kellerman (2009), sobre programas de *Pessach* em hotéis.

Em síntese, no contexto do alojamento, alguns estudiosos defendem que, “ao tomar atenção às necessidades específicas dos hóspedes, os hotéis serão recompensados” (Aronson, 2009, p. 1). No entanto, também há quem defenda que deve ser tido em conta o acomodamento dos restantes hóspedes não judeus, de maneira a terem “poucos ou nenhuns inconvenientes” resultantes do acomodamento de turistas judeus (Aronson, 2009, p. 1).

#### **4.4 Resultados do inquérito de satisfação**

Sobre o inquérito aplicado no período anterior ao estágio curricular (Apêndice 2), foram analisados os parâmetros de satisfação dos clientes quanto aos serviços de receção, restaurante/bar, quartos, serviços gerais e a escolha do hotel.

Embora a média de dormidas seja de duas noites, 12 dos 25 inquiridos pernitou uma noite no Hotel Turismo de Trancoso.

Sobre a prestação da receção, os dados recolhidos indicam que o nível de satisfação é muito bom, sendo a ‘atenção’ o dado mais apreciado e a ‘eficiência’ a característica menos apreciada, embora a sua média seja ‘muito boa’.

Na secção sobre os serviços de restauração/bar, a avaliação feita enquadra o serviço no nível bom, destacando-se três avaliações com nível insuficiente nos itens ‘confeção’, ‘temperatura’ e ‘variedade’.

Os quartos obtiveram uma avaliação global de ‘muito bom’, sendo o parâmetro ‘limpeza’ o mais apreciado e a ‘temperatura ambiente’ o dado menos apreciado.

Quanto aos serviços gerais, compostos pelos itens ‘piscina’, ‘ginásio’, ‘room service’ (serviço de quarto), ‘lavandaria’, ‘manutenção’, ‘serviço de reservas’ e ‘garagem’, a informação é escassa, dado que a maioria dos inquiridos afirma não ter utilizado estes serviços. No entanto, dos inquiridos que os utilizaram, o serviço mais requisitado é o ‘serviço de reservas’, avaliado como ‘muito bom’, e o serviço menos apreciado é o de ‘garagem’, avaliado como ‘insuficiente’.

Sobre os dados de escolha do hotel, a ‘relação qualidade/preço’ e a ‘apreciação global’ do serviço do hotel são avaliados como ‘bom’. A ‘segurança’ e ‘localização’ do hotel também são considerados ‘bons’. Quanto à publicidade, esta é avaliada como ‘boa’,

no entanto, não se compreende que tipo de publicidade está a ser avaliada, dado que não há discriminação entre publicidade física ou publicidade *online* em *site* próprio ou *site* de reservas ou, ainda, nas redes sociais. Dos 25 inquiridos, três revelam ter sido aconselhados por ‘amigos/familiares’, indicando, neste parâmetro uma avaliação ‘boa’.

Sobre a recomendação do hotel a terceiros, 14 inquiridos revelam a intenção de recomendar os serviços do hotel, destacando-se, ainda uma opinião negativa, uma reticente que se enquadra no ‘talvez’ e nove respostas em branco.

Destacam-se as observações feitas por alguns clientes, referentes, essencialmente, a problemas técnicos:

- ‘O ar condicionado faz muito barulho. A água da piscina é fria. A garagem é muito pequena’.
- ‘Pouca variedade de pratos, mas compreendo. No geral, é uma boa unidade e voltarei certamente’.
- ‘A internet nem sempre funciona’.
- ‘Segunda noite sem internet’.
- ‘SPA apenas razoável, tendo em conta as 4 estrelas. Piscina pouco aquecida. Balneários mistos!?’

Após a análise e reformulação do inquérito aplicado no hotel antes do período de estágio, foi criado um novo inquérito de satisfação do cliente em geral, tendo sido possível recolher 16 inquéritos no total. Os parâmetros avaliados no novo inquérito são: ‘serviço de receção’, ‘pequeno-almoço/ restaurante/ bar’, ‘quarto’, ‘serviços gerais’, ‘satisfação global’ e o ‘motivo que conduziu o cliente na escolha do Hotel Turismo de Trancoso’. Sobre o ‘perfil do cliente’, foram recolhidos dados relativos ao nome, número de quarto, empresa (se aplicável), contactos telefónico e eletrónico, número de dormidas, idade, género, habilitações literárias e profissão.

Através dos dados sociodemográficos recolhidos, é possível traçar o esboço de um perfil do utilizador dos serviços do Hotel Turismo de Trancoso, como sendo homem com uma idade média de 41 anos, com grau superior de escolaridade, e que pernoita, em média, uma noite no hotel. Sobre a motivação da sua visita, revela estar a usufruir de um período de férias.

Quanto ao serviço de receção, a avaliação feita é ‘muito boa’, embora o serviço de despertar seja cada vez menos solicitado (três utilizações em 16 inquiridos).

O serviço de pequeno-almoço obteve uma avaliação ‘muito boa’, embora dois inquiridos considerem o ‘acolhimento e serviço’ e a ‘qualidade’ como ‘suficientes’. A avaliação do serviço de restauração enquadra-se entre o ‘muito bom’ e o ‘bom’, registando-se duas avaliações ‘suficiente’ ao nível da apresentação dos pratos e temperatura da comida. O serviço de bar obteve o mesmo grau de avaliação do restaurante, excetuando os parâmetros ‘bom acolhimento e serviço’ e ‘bar confortável e com boa relação qualidade/preço’ que se receberam, respetivamente, duas avaliações ‘suficiente’.

Quanto ao serviço de quarto, a avaliação situa-se entre os níveis ‘bom’ e ‘muito bom’, salientando-se a avaliação ‘insuficiente’ de um inquirido ao nível do ‘conforto e sossego’, ‘limpeza’ e ‘iluminação’, e de ‘mau’ para o parâmetro ‘boa relação qualidade/preço’.

Os serviços gerais do hotel são tidos como ‘bons’, embora, tal como verificado no primeiro inquérito, o número de hóspedes que não utilizou serviços como o ‘balneário’, a ‘lavandaria’, o ‘serviço de quarto’ ou a ‘garagem’ seja igualmente de ter em conta: seis em 16 inquiridos. Quanto à ‘segurança’ e ‘localização’ do hotel, os inquiridos consideram o hotel seguro e a sua localização é avaliada por 11 inquiridos como sendo ‘muito boa’.

Sobre a questão que avalia o interesse em regressar ao hotel, 12 inquiridos revelam uma intenção positiva. No entanto, um inquirido expressa que talvez regresse e três inquiridos não revelam qualquer resposta. Quanto à recomendação dos serviços do hotel a outros turistas, foram recolhidas 14 respostas positivas, ficando dois inquéritos com este item em branco. A satisfação global dos clientes inquiridos foi positiva, todavia, quatro inquiridos optaram por não revelar a sua opinião neste parâmetro.

A principal motivação na escolha do hotel, identificada através do inquérito, foi a ‘pesquisa na internet’, o que revela que a aposta na comunicação externa *online* pode estar a dar bons frutos. Três inquiridos revelam, ainda, que a sua motivação adveio do facto de a estadia anterior ter sido agradável e dois hóspedes indicam que o hotel foi-lhes

recomendado por familiares ou amigos. Há, ainda, um utilizador que afirma ter tido conhecimento dos serviços do hotel através de um agente de viagens.

Registam-se as observações feitas pelos inquiridos que, tal como no primeiro inquérito, se concentram em questões técnicas:

- Observações sobre o serviço de receção: ‘o contacto telefónico estava indisponível’.
- Observações sobre o quarto: ‘televisão fraca, pequena e sem grande escolha de canais’.
- Observações sobre serviços gerais: ‘Hall muito frio em relação aos quartos e restaurante’.

#### **4.5 Síntese e conclusões**

Evidenciando algumas falhas técnicas do hotel, os inquéritos de satisfação aplicados revelam alguns dos aspetos mais depreciados pelos hóspedes, como a ‘garagem’ ou a ‘temperatura ambiente’ dos quartos. Deve-se dar resposta a estes pormenores, minimizando o seu impacto na estadia do hóspede através, por exemplo, da disponibilização de alternativas de estacionamento ou pré-aquecimento dos quartos. Por outro lado, características como o ‘serviço de receção’, a ‘segurança’ e a ‘localização’ são repetidamente considerados como aspetos positivos, devendo ser potenciados na estratégia de comunicação externa do hotel.

Embora não tenha sido possível aplicar o inquérito de satisfação para hóspedes de origem judaica, considera-se que, pelo que foi apreendido durante o estágio e pelo comentário feito por Genie Milgrom, o trabalho desenvolvido nesta investigação atribuí valor acrescentado ao serviço anteriormente prestado, tendo sido bem aceite por parte dos turistas judeus.

## **Capítulo 5. Conclusão**

### **5.1 Conclusões gerais**

Realizando uma incursão imersiva na cultura judaica e nas suas ligações a Portugal, verificamos que a convivência intercultural foi benéfica para ambas as partes, até ao ponto em que o preconceito e a ignorância toldou o julgamento nacional e afastou a comunidade judaica do território português.

Hoje, procuramos acolher os visitantes judeus que procuram em Portugal pistas sobre o seu passado. A mesma falta de conhecimento de há séculos sobressaí, sendo imperativo o estudo realizado para melhor acolher os turistas judeus que visitam Portugal.

Considera-se importante a valorização do património judaico, dadas as trocas culturais que nos interligam e que nunca devíamos ter purgado da nossa sociedade. “Ganharam muito os portugueses com o contacto que tiveram com os judeus, mas muito mais poderiam ter ganho se a sua convivência tivesse sido possível em termos civilizados e reciprocamente adjuvantes” (Caramelo, 2003, p. 364). “Deixaram em Portugal muito de si, cujo valor não é possível determinar, mas se aqui encontrassem paz e aceitação social, com certeza que teriam transformado Portugal num grande país, economicamente desenvolvido e ativo e conseqüentemente superior, ou, pelo menos, acompanhante de tudo o que cientificamente se conhecia, de tudo o que filosoficamente se discutia, de tudo o que literariamente se escrevia” (Caramelo, 2003, p. 364).

O património judaico de Trancoso, e, por conseguinte, da Beira Interior é procurado por diversas razões que incluem “a nostalgia, a procura de autoconhecimento, a procura de raízes familiares, a progressiva atenção prestada ao [património judaico] e a compreensão de episódios históricos e seus locais” (Collins-Kreiner, 2010, p. 266). Neste contexto, devemos reaprender as especificidades da religião judaica para, por um lado, saber interpretar e preservar o património, e por outro, saber acolher os visitantes de origem judaica.

Procurando analisar o envolvimento da comunidade local no conhecimento e na promoção do património judaico de Trancoso, procedeu-se à auscultação informal das

crenças dos atuais habitantes de Trancoso em torno da figura do judeu e do património judaico, procurando, de seguida, minimizar as consequências do choque cultural verificado através da criação de guias de boas práticas para os funcionários do hotel, também eles habitantes da localidade. Os materiais criados no âmbito do projeto procuram, em última análise, ser um meio para salvaguardar e valorizar o património judaico de Trancoso, fornecendo aos trabalhadores do Hotel Turismo de Trancoso ferramentas para acomodarem da melhor forma o visitante judeu.

## **5.2 Limitações do estudo**

Limitações de locomoção, subsequentes de um acidente e do facto de não possuir viatura própria, condicionaram a realização entrevistas a atores importantes, sendo necessário recorrer a fontes secundárias para obter a informação desejada.

Não existindo a cooperação desejável para a realização de entrevistas exploratórias junto das entidades públicas e privadas contactadas, a investigação levada a cabo fica um pouco mais pobre, dado que é perentório auscultar o máximo de intervenientes possíveis no contexto estudado, contribuindo, idealmente, para uma visão completa do objeto de estudo.

Salienta-se, ainda, as limitações na recolha de dados por inquérito, dada a falta de compreensão por parte da gerência do hotel da importância da substituição do inquérito antigo pelo formulado no contexto do estágio.

## **5.3 Contributos e pistas para projetos futuros**

Sobre o objetivo de adaptar o serviço do Hotel Turismo de Trancoso às necessidades dos turistas de origem judaica, considera-se que o presente projeto produziu instrumentos importantes para a preparação da chegada de turistas judeus, assim como para o seu acolhimento, através dos guias de boas práticas, o formulário de reserva e a avaliação da satisfação do cliente na estadia.

Dotando o hotel, e os seus funcionários, com o máximo de conhecimento possível sobre as especificidades das regras religiosas judaicas e do património de Trancoso relacionado com as vivências da comunidade judaica ancestral, o projeto, embora com

um tempo de implementação curto, espera que, a médio e longo prazo, seja uma mais-valia para a organização, que passa a fornecer um serviço consistente e estruturado. Acredita-se que, com o trabalho desenvolvido, o serviço do hotel tenha ficado mais orientado e alerta para as especificidades do turista judeu.

Mais do que os locais, são “os significados e os valores conotados com eles que mais importam” (Poria et al., 2004, citados por Krakover, 2013, p. 143), por isso a importância dada ao contacto com a população local, feito, na maioria, junto dos funcionários do hotel. Através das conversas estabelecidas e da formação dada, espera-se que o significado e o valor atribuído ao turista judeu se tenha modificado para uma imagem mais positiva.

Como sugestões para projetos futuro, considera-se que se trata de uma base interessante para a otimização da comunicação externa do Hotel Turismo de Trancoso, nomeadamente, através da inclusão de uma secção sobre o património judaico de Trancoso no *site* do hotel.

Seria, também, importante para a consolidação do produto ‘património judaico’ se a comunidade local estivesse mais envolvida no conhecimento e na vivência da cultura judaica, aconselhando-se a criação de eventos que recordem as tradições sefarditas ou a implementação de quadro alusivos ao passado judaico de Trancoso nas festividades que decorrem tradicionalmente no calendário de celebrações da aldeia histórica.



## Referências bibliográficas

- Almeida, A., et Belo, D. (Coords.). (2007). *Portugal património* (Vol. 4). Rio de Mouro: Círculo de Leitores e Autores.
- Aronson, M. (2009, Agosto). Learn better niche hotel operations from the Israelis. *Hotel et Motel Management*, p. 9.
- Bandarra, G. (2001). *As profecias de Bandarra*. Estarreja: Moderna Editorial Laves.
- Besselaar, J. (1986). As trovas do Bandarra. *Revista ICALP*, 4, 14-30.
- Caetano, R., et Martino, M. (s.d.). *A dieta kosher*. Acedido a 5 de Janeiro de 2014 em <http://lifestyle.sapo.pt/saude/peso-e-nutricao/artigos/a-dieta-kosher>
- Caramelo, A. (2003). *Monografia de Trancoso*. Coimbra: Câmara Municipal de Trancoso.
- Cidrões, M. (s.d.). *Isabel de Aragão, Rainha Santa: Da história ao mito*. Acedido a 18 de Julho de 2013 em <http://www.aaaio.pt/public/ioand206.htm>
- Cohen, J. (1999). Music and the re-creation of identity in imagined Iberian Jewish communities. *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, LIV(2), 125-144.
- Collins-Kreiner, N. (2010). Current Jewish pilgrimage tourism: Modes and models of development. *Tourism Preliminary Communication*, 58(3), 259-270.
- Dias, D. (Coord.). (2013). *Valorizar o passado, construir o futuro – Um projecto de comunicação para o território: Estratégias de Eficiência Colectiva PROVERE: Aldeias Históricas de Portugal | Valorização Património Judaico*. Belmonte: Aldeias Históricas de Portugal.
- Dejbakhsh, S., Arrowsmith, C., et Jackson, M. (2011). Cultural influence on spatial behaviour. *Tourism Geographies*, 13(1), 91-111.
- Franclim, S. (2009). *A mitologia portuguesa: Segundo a história iniciática de Portugal*. Parede: Ministério dos Livros.
- Freire, A. (2008). *A Feira Universal no Sermão da Rainha Santa Isabel*. Acedido a 8 de Outubro de 2013 em <http://antonioabreufreire.bloguepessoal.com/113412/A-FEIRA-UNIVERSAL-no-Sermao-da-Rainha-Santa-Isabel/>
- Freire, A. (2009). *Salmo ao Sermão da Rainha Santa Isabel*. Acedido a 8 de Outubro de 2013 em <http://antonioabreufreire.bloguepessoal.com/117016/Salmo-ao-Sermao-da-Rainha-Santa-Isabel/>
- Guias turísticos israelitas conhecem património judaico de Trancoso. (2014, Janeiro). *Boletim Municipal* (p. 13). Trancoso: Câmara Municipal de Trancoso.

- Guimarães, C. (2010). *Isidoro de Sevilha: Teoria e praxis antijudaica no tratado de Fide Catholica e no IV Concílio de Toledo*. Artigo apresentado no 1º Seminário Representações, Poder e Práticas Discursivas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.
- Grimaldi, L. (2005, Janeiro). *Planning a kosher event*. Acedido a 5 de Janeiro de 2014 em <http://www.meetings-conventions.com/Resources/Planner-Basics/Checklist/Planning-a-Kosher-Event/>
- Harman, D. (2008, Agosto). In Israel, kosher extends beyond the kitchen [versão electrónica]. *The Christian Science Monitor*. Acedido a 5 de Janeiro de 2014 em <http://www.csmonitor.com/World/Middle-East/2008/0820/p07s01-wome.html>
- Judaísmo: Coleção Guerras e Religiões* (2001). Matosinhos: Jornal de Notícias.
- Kastenholz, E. (2010). 'Cultural proximity' as a determinant of destination image. *Journal of Vacation Marketing*, 16(4), 313-322.
- Kaufman, F. (2005, Janeiro). The secret ingredient: Kepping the world kosher. *Harper's Magazine*, pp. 75-81.
- Kellerman, J. (2009, Abril). Let my people got to the buffet. *Commentary*, 127(4), 37-42.
- Krakover, S. (2012). Coordinated marketing and dissemination of knowledge: Jewish heritage tourism in Serra da Estrela, Portugal. *Revista Turismo e Desenvolvimento*, 17/18, 11-16.
- Krakover, S. (2013). Generation of a tourism product: Jewish heritage tourism in Spain. *Enlightening Tourism: A Pathmaking Journal*, 3(2), 142-168.
- Leite, N. (2007). Materializing absence: Tourists, surrogates, and the making of "Jewish Portugal". In M. Robinson (Ed.), *Things that move: The worlds of tourism and travel*. Leeds: Centre for Tourism and Cultural Change.
- Mansfeld, Y., et Cahaner, L. (2013). Ultra-orthodox Jewish tourism: A differential passage out of a sociocultural bubble to the "open space". *Tourism Analysis*, 18(1), 15-27.
- Martin, K. (Ed.). (2012). *O livro dos símbolos: Reflexões sobre imagens arquetípicas*. Colónia: Taschen.
- Milgrom, G. (2014, 24 de Abril). Passover in Portugal: A journey from the past to the present. *The Jerusalem Post*. Acedido a 28 de Abril de 2014 em <http://www.jpost.com/Magazine/Features/Passover-in-Portugal-350286?pmusr=WNzpsFGH33VUj5cxIBK8NG6HEJ6yVp%2bT5NzSKQO5LK833HinzyEO41uZMeE84zjw>
- Patrão, J. (2012). *Rede de judiarias de Portugal: Descobrir a história judaica na história de Portugal*. Belmonte: Rede de Judiarias de Portugal.

- Pereira, A. (s.d.). *Os judeus sefarditas na matriz histórica da lusitanidade*. Acedido a 13 de Abril de 2014 em [http://www.adiaspora.com/\\_port/gentes/artigo/sefarditas.htm](http://www.adiaspora.com/_port/gentes/artigo/sefarditas.htm)
- Rodrigues, A., et Carqueja, M. (2013). *Gente de nação: Além e aquém do Côa*. Salamanca: Câmara Municipal de Almeida.
- Santos, C. (2007, 25 de Novembro). A propósito da casa “judaica” da Cogula. *O Interior*. Acedido a 18 de Julho de 2013 em <http://www.ointerior.pt/noticia.asp?idEdicao=379etid=15707etidSeccao=4425etAction=noticia>
- Santos, M. (2009). *D. Dinis: Coleção reis de Portugal*. Matosinhos: Academia Portuguesa de História.
- Santos, M. (2011). *D. Isabel de Aragão: Coleção rainhas e infantas de Portugal*. Vila do Conde: Academia Portuguesa de História.
- Saraiva, B., et Carvalho P. (2013). Património judaico e turismo cultural em Trancoso. *Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, 6(14).
- Smith, D. (2010). Hotel design in British Mandate Palestine: Modernism and the Zionist vision. *The Journal of Israeli History*, 29(1), 99-123.
- Smith, H. (2014). *A essência das religiões: A sabedoria das grandes tradições religiosas – Judaísmo* (1ª ed., Vol. 5). Alfragide: Lua de Papel.
- Stuczynski, C. (2012, 20 – 21 Outubro). *Isaac Cardoso, cristão-novo beirão e a sua concepção de “marranismo” e povo judeu*. Artigo apresentado no III Festival Internacional da Memória Sefardita, Trancoso. Acedido a 18 de Julho de 2013 em <http://www.cm-trancoso.pt/turismo/patrimoniojudaico/Documents/IsaacCardoso.pdf>
- Szlakmann, C. (1998). *Judaísmo para principiantes*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- Tavares, M. (2010). *As judiarias de Portugal*. Lisboa: CTT Correios de Portugal.
- Weinblut, N. (2011). *Planning a kosher FetB event: How to adhere to religious specifications*. Acedido a 5 de Janeiro de 2014 em <http://www.meetings-conventions.com/Resources/Planner-Basics/Checklist/Planning-a-Kosher-F-B-Event/>
- Wilke, C. (2009). *História dos judeus em Portugal* (1ª ed., Vol. 75). Lisboa: Edições 70.

## Apêndice 1 – Guias de boas práticas

### Guia de boas práticas

Hóspedes de origem judaica



#### Andares

- Judaísmo: o que é?
- Perfil do turista judeu
- Vocabulário hebraico

Maria Betânia Ribeiro

Abril de 2014

### Judaísmo: o que é?

A religião judaica é uma das três principais religiões que surgem a partir da mesma figura bíblica, Abraão, sendo este o primeiro a proclamar os princípios do monoteísmo ("Creio em um só Deus, criador do Céu e da Terra") e a estabelecer uma aliança da qual surgem os Filhos de Israel, o Povo Eleito.

De acordo com a tradição judaica, Deus revelou as suas leis a Moisés no Monte Sinai, na forma dos dez mandamentos e da Torah (Bíblia judaica, que corresponde em parte ao Antigo Testamento), após libertar o Povo de Deus da escravidão no Egito.

O povo judeu vive em diáspora desde a Antiguidade Clássica, ou seja, dispersou-se pelo mundo e deslocou-se pelo continente europeu ao sabor das leis e proibições impostas, assim como das expulsões.

Surgem, assim, na Europa, judeus Asquenazim, isto é, os que viviam na Europa Central e Oriental, e judeus Sefarditas, que viviam na Península Ibérica, diferenciando-se quanto à observância à lei e quanto às tradições e ritos religiosos praticados.

Em Portugal, já existia uma pequena comunidade judaica desde o fim do Império Romano. Com a fundação da nacionalidade, esta comunidade estabeleceu-se em diversas cidades, contribuindo para o povoamento do novo país e para o fortalecimento das rotas comerciais.

Em 1492, D. Isabel I de Castela e D. Fernando II de Aragão, conhecidos como reis católicos, concluindo o processo de expulsão da comunidade muçulmana da Península Ibérica, iniciaram a expulsão dos judeus Sefarditas, o que levou muitos judeus espanhóis a migrarem para terras lusas. Com o casamento de D. Manuel I com uma das filhas dos reis católicos, foi decretado, em 1496, o édito de expulsão dos judeus do território português. Sendo uma medida controversa, sobretudo junto da científica e intelectual portuguesa da época, colocou-se, então, à comunidade judaica a opção de se converterem ao cristianismo através do baptismo forçado, criando um subgrupo: os cristãos-novos. Surge, então, o cripto-judaísmo, isto é, a manutenção de tradições e rituais da religião judaica em segredo, ostentando uma vida social cristã. Esta ausência de contacto com o judaísmo exterior deu origem, no caso português, à manutenção de ritos passados de geração em geração que, involuntariamente, sofreram deturpações em relação à tradição original, como aconteceu no caso da comunidade de Belmonte, a última comunidade sefardita cripto-judaica que se mantém viva na Península Ibérica.

Página 2

### Vocabulário hebraico

#### Números

0	efes	19	tshasreh
1	akhad	20	esrim
2	shtaim	21	esrim veakhad
3	shalosh	30	shloshim
4	arba	40	arba'im
5	khamesh	50	khamishim
6	shesh	60	shishim
7	sheva	70	shiv'im
8	shmone	80	shmonim
9	teisha	90	tish'im
10	eser	100	mea
11	ahadesreh	200	matyim
12	shtemesreh	300	shlosh meot
13	shloshesreh	1000	elef
14	arbaesreh	2000	alpyim
15	khameshesreh	3000	shlosha elef
16	shshesreh	4000	arba elef
17	shvaesreh	10000	asara elef
18	shmona'esreh		

#### Horas e dias da semana

Um minuto	daka
Uma hora	sha'a
Meia hora	khetzi sha'a
Domingo	yom rishon
Segunda-feira	yom sheni
Terça-feira	yom shlishi
Quarta-feira	yom rev'i
Quinta-feira	yom khamishi
Sexta-feira	yom shishi
Sábado	shabat
Semana	shavu'a
Mês	khodesh
Ano	shana

#### Síntese

Deve-se respeitar as diferenças culturais sem manifestar qualquer surpresa e sem causar qualquer tipo de embaraço aos hóspedes que escolheram os serviços do Hotel Turismo de Trancoso. A arte de bom receber define que se deve encontrar a forma mais correcta e adequada que nos permita interagir com pessoas tão diferentes umas das outras e sem que, da nossa parte, exista qualquer atitude preconceituosa. Sendo uma matéria tão delicada, devemos seguir o nosso bom-senso, cumprindo, ao mesmo tempo, algumas regras para que diferentes clientes possam ter, dos nossos serviços, a melhor das referências e usufruir do mais elevado grau de satisfação.

- Não se envolva em discussões sobre política, religião, usos e costumes, por mais que lhe pareçam estranhos ou bizarros;
- Se o hóspede solicitar uma refeição kosher, certifique-se que são feitos todos os esforços para que os seu pedido seja plenamente satisfeito;
- Não faça qualquer comentário sobre preferências não usuais, sejam elas relativas a combinações estranhas de alimentos ou outros, desde que as mesmas não colidam com o normal funcionamento do serviço;
- Não critique, não dê ordens, não crie impossibilidades e nem permita que os hóspedes sejam incomodados seja porque motivo for.

Hotel Turismo de Trancoso  
Rua Professora Irene Avelaz  
6420-227 Trancoso Portugal  
www.hotel-trancoso.com

Telefone: 271 829 200  
Fax: 271 829 229  
Telemóvel: 960 378 583  
Correio electrónico: reservas@hotel-trancoso.com

## Vocabulário hebraico

A lista que se segue representa apenas uma simples transcrição fonética. As letras a negrito indicam a sílaba com acento tónico. Um apóstrofo entre duas letras significa que há uma quebra na pronúncia. O fonema 'kh' representa o som 'ch', como em 'chá' e o fonema 'g' é forte como 'gato'. A forma masculina é dada em primeiro lugar, seguida da feminina.

Termos essenciais		Adeus	Lehitraot
Sim	Ken	Fala inglês?	Ata medaber anglit?
Não	Lo		At medaberet anglit?
Por favor	Bevakasha		Ani lo mevin/ mevina
Obrigado	Toda	Não entendo	Rega
Muito obrigado	Toda raba		
Desculpe	Slikha		
Olá	Shalom	Esperem um pouco	
Bom dia	Boker tov		
Boa tarde	Erev tov		
Boa noite	Laila tov		
Felicidades (no Shabbat)	Shabat Shalom		
Tenha uma boa semana (após o Shabbat)	Shavu'a tov		
Hoje	hayom		
Amanhã	makhmar		
Aqui	po		
Ali	sham		
O que?	ma?		
Qual?	eizeh?		
Quando?	matai?		
Quem?	mi?		
Onde?	elo?		
Turismo			
Sinagoga	bet haknesset		
Posto de Turismo	merkaz hameida letayar		
Estação de autocarros	takhana merkazit		
Chave	mafeakh		
Elevador	ma'alit		
Frases úteis			
Como está?	Ma shlomkha?		
	Ma shlomekh?		
Muito bem, obrigado	Beseder, toda		
Página 4			

## Perfil do turista judeu

Judeu é aquele que nasce no seio da religião judaica ou que se converte, podendo professar uma vertente mais liberal, mais ortodoxa ou ainda tradicionalista, dependendo do nível de observância à lei judaica.

O grau de exigência de um turista judeu é elevado, visto que a sua conduta social é regida por leis religiosas rigorosas, devendo o fornecedor de um serviço ter em conta as suas especificidades.

As leis kosher ou cacheruth correspondem às leis alimentares que o judeu deve respeitar de forma a conservar o seu corpo num estado de maior pureza possível. Assim, apenas deve consumir a carne de mamíferos quadrúpedes ruminantes e de casco fendido, como a vaca, boi, borrego, não lhe sendo permitido consumir, por exemplo, a carne de porco e coelho. Entre as aves, pode comer ganso, pato e frango, deixando-se de parte as aves de rapina. Quanto os peixes e animais marinhos, o judeu está autorizado a comer peixes que tenham escamas e barbatanas, como o bacalhau, o robalo, o salmão e a dourada, sendo proibido consumir enguias, raia, crustáceos e mariscos. Os répteis e os moluscos também se encontram fora da dieta kosher.

A carne servida a um judeu kosher deve ser bem passada, visto que lhe é proibido consumir o sangue de animais. A cacheruth define, também, que não se deve misturar leite e carne, daí que necessitem de ter dois serviços de loiça e duas pias: um para pratos lácteos e outro para a carne. Os mais ortodoxos cumprem um período de 6 horas entre o consumo de carne e de qualquer produto lácteo.

Antes das refeições, o judeu deve cumprir a netilat yadayim (ilustração abaixo), utilizando um utensílio com duas pegas (existe um exemplar no móvel dos copos da cozinha principal).

### Culto e oração

A sinagoga é o templo de oração e de estudo da lei judaica e da língua hebraica, correspondendo às igrejas da religião cristã. Não sendo possível utilizar as instalações da sinagoga para oração, deve ser providenciada uma sala posicionada para Oriente, dois castiçais e um exemplar da Torah, para que os hóspedes judeus possam proceder às suas orações.

Em Shabbat (Sábado, que se inicia ao pôr do Sol de sexta-feira e termina ao pôr do Sol de Sábado) e durante as festividades do calendário judaico, o judeu abstém-se de qualquer trabalho, como cozinhar, escrever, acender ou apagar, levar coisas para o exterior de edifícios e vice-versa ou mexer em dinheiro. Assim, o hotel deve adoptar medidas que contornem estas regras e que permitam ao hóspede viver o seu dia santo com o máximo de conforto possível, não prejudicando, ao mesmo tempo o funcionamento normal dos serviços do hotel.



Netilat Yadayim, a lavagem ritual das mãos ao longo do dia, nomeadamente antes das refeições.

Página 3

## Vocabulário hebraico

Números			Horas e dias da semana		
0	efes	19 tshaesreh	Um minuto	daka	
1	akhad	20 esrim	Uma hora	sha'a	
2	shtaim	21 esrim veakhad	Meia hora	khetzi sha'a	
3	shalosh	30 shloshim	Domingo	yom rishon	
4	arba	40 arba'im	Segunda-feira	yom sheni	
5	khamesh	50 khamishim	Terça-feira	yom shlishi	
6	shesh	60 shishim	Quarta-feira	yom revii	
7	sheva	70 shiv'im	Quinta-feira	yom khamishi	
8	shmone	80 shmonim	Sexta-feira	yom shishi	
9	teisha	90 tish'im	Sábado	shabat	
10	eser	100 mea	Semana	shavu'a	
11	ahadesreh	200 matyim	Mês	khodesh	
12	shemesreh	300 shlosh meot	Ano	shana	
13	shloshesreh	1000 elef			
14	arbaesreh	2000 alpyim			
15	khameshesreh	3000 shlosha elef			
16	sheshesreh	4000 arba elef			
17	shvaesreh	10000 asara elef			
18	shmona'esreh				

### Síntese

Deve-se respeitar as diferenças culturais sem manifestar qualquer surpresa e sem causar qualquer tipo de embaraço aos hóspedes que escolheram os serviços do Hotel Turismo de Trancoso. A arte de bem receber define que se deve encontrar a forma mais correcta e adequada que nos permita interagir com pessoas tão diferentes umas das outras e sem que, da nossa parte, exista qualquer atitude preconceituosa. Sendo uma matéria tão delicada, devemos seguir o nosso bom-senso, cumprindo, ao mesmo tempo, algumas regras para que diferentes clientes possam ter, dos nossos serviços, a melhor das referências e usufruir do mais elevado grau de satisfação.

- Não se envolva em discussões sobre política, religião, usos e costumes, por mais que lhe pareçam estranhos ou bizarros;
- Se o hóspede solicitar uma refeição kosher, certifique-se que são feitos todos os esforços para que o seu pedido seja plenamente satisfeito;
- Não faça qualquer comentário sobre preferências não usuais, sejam elas relativas a combinações estranhas de alimentos ou outros, desde que as mesmas não colidam com o normal funcionamento do serviço;
- Não critique, não dê ordens, não crie impossibilidades e nem permita que os hóspedes sejam incomodados seja porque motivo for.

Hotel Turismo de Trancoso  
Rua Professora Irene Avillez  
6420-227 Trancoso Portugal  
www.hotel-trancoso.com

Telefone: 271 829 200  
Fax: 271 829 229  
Telemóvel: 960 378 583  
Correio electrónico: reservas@hotel-trancoso.com

## Guia de boas práticas

Hóspedes de origem judaica



### Cozinha

- Judaísmo: o que é?
- Perfil do turista judeu
- Receitas kosher
- Vocabulário hebraico

Maria Betânia Ribeiro

Abril de 2014



Judaísmo: o que é?

A religião judaica é uma das três principais religiões que surgem a partir da mesma figura bíblica, Abraão, sendo este o primeiro a proclamar os princípios do monoteísmo ("Creio em um só Deus, criador do Céu e da Terra") e a estabelecer uma aliança da qual surgem os Filhos de Israel, o Povo Eleito.

De acordo com a tradição judaica, Deus revelou as suas leis a Moisés no Monte Sinai, na forma dos dez mandamentos e da Torah (Bíblia judaica, que corresponde em parte ao Antigo Testamento), após libertar o Povo de Deus da escravidão no Egito.

O povo judeu vive em diáspora desde a Antiguidade Clássica, ou seja, dispersou-se pelo mundo e deslocou-se pelo continente europeu ao sabor das leis e proibições impostas, assim como das expulsões.

Surgem, assim, na Europa, judeus Asquenazim, isto é, os que viviam na Europa Central e Oriental, e judeus Sefarditas, que viviam na Península Ibérica, diferenciando-se quanto à observância à lei e quanto às tradições e ritos religiosos praticados.

Em Portugal, já existia uma pequena comunidade judaica desde o fim do Império Romano. Com a fundação da nacionalidade, esta comunidade estabelecera-se em diversas cidades, contribuindo para o povoamento do novo país e para o fortalecimento das rotas comerciais.

Em 1492, D. Isabel I de Castela e D. Fernando II de Aragão, conhecidos como reis católicos, concluindo o processo de expulsão da comunidade muçulmana da Península Ibérica, iniciaram a expulsão dos judeus Sefarditas, o que levou muitos judeus espanhóis a migrarem para terras lusas. Com o casamento de D. Manuel I com uma das filhas dos reis católicos, foi decretado, em 1496, o édito de expulsão dos judeus do território português. Sendo uma medida controversa, sobretudo junto da científica e intelectual portuguesa da época, colocou-se, então, à comunidade judaica a opção de se converterem ao cristianismo através do baptismo forçado, criando um subgrupo: os cristãos-novos. Surge, então, o cripto-judaísmo, isto é, a manutenção de tradições e rituais da religião judaica em segredo, ostentando uma vida social cristã. Esta ausência de contacto com o judaísmo exterior deu origem, no caso português, à manutenção de ritos passados de geração em geração que, involuntariamente, sofreram deturpações em relação à tradição original, como aconteceu no caso da comunidade de Belmonte, a última comunidade sefardita cripto-judaica que se mantém viva na Península Ibérica.



Vocabulário hebraico

Bem passado	mecushal hetev	Carne	basar
Anedouças	shkedim	Leite	khalav
Maciões	tapukhei etz	Água mineral	myim mineralim
Alperce	mish mish	Núzes	egozim
Beringela	khatzilim	Azeite	shemen zyt
Feijões	shu'it	Omeleta	shavita
Vaca	bakar	Cebola	batzal
Cerveja	hira	Sumo de laranja	mitz tapuzim
Pão	lekhem	(natural)	(iv' i sakhut)
Favas	ful	Laranjas	tapuzim
Brócolos	brokoli	Pêssegos	afarsekim
Manteiga	khem'a	Pimenta	pilpel
Couve	kruv	Pimentos	pilpelim
Bolo	ugha	Pickles	khamutzim
Cenoura	gezer	Ameixas	shezifim
Couve-flor	kruvit	Batatas	tapukhei adama
Queijo	gvina	Tipo de peixe	denis
Cerejas	duvnanim	Vinho tinto	yain adam
Frango	off	Arroz	orez
Grão-de-bico	khumus	Assado	betanur
Batatas fritas	chips	Salada	salat yerakot
Chocolate	shokolat	Salmão	salmón
Café	kafe	Sal	melakh
Carnes frias	pastrama	Sandes	lakhmania
Coentros	kuzhera	Molho	rotev
Courgettes	kishum	Fumado	me'sushan
Pepinos	melafónim	Sopa	marak
Sobremesa	kinakh	Espinafres	tered
Ovos	betza	Beterraba	alei selek
Figos	te'anim	Bife	steik
Peixe	dag	Morangos	tut sade
Feijão-verde	shu'it yerokha	Vegetais estufados	memulaim
Frito	metugan	Apiclar	sukar
Fruta	peirot	Chá	tei
Alho	shum	Tomates	agvaniot
Uvas	anavim	Truta	forel
Salmonete cinzento	anavim	Peru	hodu
Grelhado	buri	Vegetais	yerakot
Garoupa	al haesh	Vinagres	khometz yain
Ovos cozidos	lokus	Água	myin
Chá de ervas	betza kasha	Vinho branco	yain lavan
Picante	tei tzmakhim		
(condimentado)	kharif		
Gelo	kerakh		
Gelado	glida		
Espetada	shipud		
Cordeiro/ Carneiro	keves		
Limão	limon		
Figado	kaved		

Vocabulário hebraico

A lista que se segue representa apenas uma simples transcrição fonética. As letras a negrito indicam a sílaba com acento tónico. Um apóstrofe entre duas letras significa que há uma quebra na pronúncia. O fonema 'kh' representa o som 'ch', como em 'chá' e o fonema 'g' é forte como 'gato'. A forma masculina é dada em primeiro lugar, seguida da feminina.

<b>Termos essenciais</b>		Adeus	Lehitraot
Sim	Ken	Fala inglês?	Ata medaber anglit?
Não	Não		At medaberet anglit?
Por favor	Bevakasha		
Obrigado	Toda	Não entendo	Ani lo mevin/ mevina
Muito obrigado	Toda raba	Esperem um pouco	Rega
Desculpe	Slikha		
Olá	Shalom	<b>Palavras úteis</b>	
Bom dia	Boker tov	Aberto	patuakh
Boa tarde	Erev tov	Fechado	sagur
Boa noite	Laila tov	Esquerda	smol
Felicidades (no Shabbat)	Shabat Shalom	Direita	yamin
Tenha uma boa semana (após o Shabbat)	Shavu'a tov	Em frente	yashar
Hoje	hayom	Perto	karov
Amanhã	makhari	Longe	rakhok
Aqui	po	Em cima	lemala
Ali	sham	Em baixo	lemata
O que?	ma?	Entrada	knisa
Qual?	eizeh?	Saída	yetzia
Quando?	matai?	Casa de banho	sherutim
Quem?	mi?	Livre	panui
Onde?	efo?	Livre (não ocupado)	khinam
		Livre (gratuito)	
<b>Turismo</b>		<b>Comer fora</b>	
Sinagoga	bet haknesset	Ementa	tafrit
Posto de Turismo	merkaz	Ementa do dia	tafrit iskit
	hameida letayar	Carta de vinhos	tafrit hayeinot
Estação	takhana	Pequeno-almoço	arukhat boker
de autocarros	merkazit	Almoço	arukhat tzohoryim
Chave	mafteakh	Jantar	arukhat erev
Elevador	ma'alit		
<b>Frases úteis</b>		<b>Comida e Bebidas</b>	
Como está?	Ma shlomkha?	Entrada	mana rishona
	Ma shlomekh?	Prato Principal	mana ikarit
Muito bem, obrigado	Beseder, toda	Dose	mana
		Mal passado	mevushal me'at

Perfil do turista judeu

Judeu é aquele que nasce no seio da religião judaica ou que se converte, podendo professar uma vertente mais liberal, mais ortodoxa ou ainda tradicionalista, dependendo do nível de observância à lei judaica.

O grau de exigência de um turista judeu é elevado, visto que a sua conduta social é regada por leis religiosas rigorosas, devendo o fornecedor de um serviço ter em conta as suas especificidades.

As leis kosher ou cacheruth correspondem às leis alimentares que o judeu deve respeitar de forma a conservar o seu corpo num estado de maior pureza possível. Assim, apenas deve consumir a carne de mamíferos quadrúpedes ruminantes e de casco fendido, como a vaca, boi, borrego, não lhe sendo permitido consumir, por exemplo, a carne de porco e coelho. Entre as aves, pode comer ganso, pato e frango, deixando-se de parte as aves de rapina. Quanto os peixes e animais marinhos, o judeu está autorizado a comer peixes que tenham escamas e barbatanas, como o bacalhau, o robalo, o salmão e a dourada, sendo proibido consumir enguias, raias, crustáceos e mariscos. Os répteis e os moluscos também se encontram fora da dieta kosher.

A carne servida a um judeu kosher deve ser bem passada, visto que lhe é proibido consumir o sangue de animais. A cacheruth define, também, que não se deve misturar leite e carne, daí que necessitem de ter dois serviços de loiça e duas pias: um para pratos lácteos e outro para a carne. Os mais ortodoxos cumprem um período de 6 horas entre o consumo de carne e de qualquer produto lácteo.

Antes das refeições, o judeu deve cumprir a netilat yadayim (ilustração abaixo), utilizando um utensílio com duas pegadas (existe um exemplar no móvel dos copos da cozinha principal).

Culto e oração

A sinagoga é o templo de oração e de estudo da lei judaica e da língua hebraica, correspondendo às igrejas da religião cristã. Não sendo possível utilizar as instalações da sinagoga para oração, deve ser providenciada uma sala posicionada para Oriente, dois castiçais e um exemplar da Torah, para que os hóspedes judeus possam proceder às suas orações.

Em Shabbat (Sábado, que se inicia ao pôr do Sol de sexta-feira e termina ao pôr do Sol de Sábado) e durante as festividades do calendário judaico, o judeu abstém-se de qualquer trabalho, como cozinhar, escrever, acender ou apagar, levar coisas para o exterior de edifícios e vice-versa ou mexer em dinheiro. Assim, o hotel deve adoptar medidas que contornem estas regras e que permitam ao hóspede viver o seu dia santo com o máximo de conforto possível, não prejudicando, ao mesmo tempo o funcionamento normal dos serviços do hotel.



Netilat Yadayim, a lavagem ritual das mãos ao longo do dia, nomeadamente antes das refeições.

Receitas kosher

Tabela de conversão de pesos e medidas

Líquidos (leite, água, óleo, bebidas, café)

1 chávena = 240 ml  
1/2 chávena = 120 ml  
1/3 chávena = 80 ml  
1/4 chávena = 60 ml  
1 colher de sopa = 15 ml  
1 colher de chá = 5 ml

Chocolate em pó

1 chávena = 90 g  
1/2 chávena = 45 g  
1/3 chávena = 30 g  
1/4 chávena = 20 g  
1 colher de sopa = 6 g

Manteiga

1 chávena = 200 g  
1/2 chávena = 100 g  
1/3 chávena = 65 g  
1 colher de sopa = 15 g

Açúcar

1 chávena = 180 g  
1/2 chávena = 90 g  
1/3 chávena = 60 g  
1/4 chávena = 45 g  
1 colher de sopa = 12 g

Farinha

1 chávena = 120 g  
1/2 chávena = 60 g  
1/3 chávena = 40 g  
1/4 chávena = 30 g  
1 colher de sopa = 7,5 g

Pão Ázimo ou Matzá

Pão sem fermento utilizado na comemoração da Pessach, Páscoa judaica, feito somente com farinha de trigo e água. A preparação da massa não deve exceder 18 minutos para garantir que a massa não fermenta.

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo  
1/2 litro de água fria  
1/2 copo de azeite  
Sal q.b.

Modo de preparação

Amasse bem os ingredientes. Com o auxílio de um rolo, abra a massa até ficar bem fina (praticamente transparente), coloque-a numa forma levemente untada e com a ponta de um faca, parta a massa em quadrados, facilitando o processo de partir o pão após a cozedura.



Berches ou Challah de batata

Pão judaico de origem alemã alongado e trançado, normalmente consumido no Shabbat (Sábado, dia santo judaico). Tem um sabor levemente azedo. A presente receita rende dois pães.

Ingredientes:

8 chávenas de farinha de trigo  
250 g de fermento



Página 4

Receitas kosher

3/4 de chávena de açúcar  
1/2 chávena de sumo de laranja  
1/2 chávena de café forte  
1 chávena de óleo  
3 chávenas de farinha  
1 colher de sopa de fermento  
1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio  
Canela e cravinho em pó q.b.  
Passas q.b.

Modo de preparação

Bata as claras em castelo e reserve. Misture bem o mel, o açúcar e as gemas até a massa ficar bem clara. Acrescente o sumo de laranja, o café e o óleo. Depois de bem misturado, acrescente a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o cravinho e a canela. Por último, adicione as passas. Coza no forno a 180 graus durante cerca de 40 minutos.

Bolo Shanah Tovah ('Bom ano', para o Rosh Hashanah - Ano Novo judaico, comemorado em Setembro)

Ingredientes:

4 ovos  
1 chávena de chá preto  
1 chávena de mel  
1 chávena de óleo  
1 chávena de açúcar  
500 g de farinha  
Raspas de limão q.b.  
2 colheres de sobremesa de fermento  
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio  
1 colher de chá de café solúvel dissolvido no chá

Modo de preparação

Bata as claras em castelo e reserve. Bata as gemas com o açúcar até formar um creme. Acrescente o óleo, o mel, a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Por fim, acrescente as raspas de limão e o chá misturado com o café, assim como as claras.

Despeje a massa numa forma rectangular untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 25 a 30 minutos.



Doce de Abóbora (para o Rosh Hashanah)

Ingredientes:

500 g de abóbora  
2 chávenas de açúcar  
1 chávena de água  
1 colher de chá de cravinho em pó

Modo de preparação

Descasque e corte a abóbora em pedaços médios e lave. Junte numa panela todos os ingredientes e leve ao fogo em lume brando, deixando cozinhar durante 30 minutos. Quando tiver sem água, retire do lume.

Página 9

Receitas kosher

Modo de preparação

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Separe as gemas e bata as claras em castelo e reserve. Misture na batedeira as gemas, o açúcar, o chocolate e a manteiga derretidas, a baunilha e as nozes. Junte as claras e mexa devagar, envolvendo o preparado com uma colher até ficar uniforme. Leve ao frigorífico.

Bolo de mel I

Ingredientes:

3 colheres de sopa de óleo  
1 chávena de açúcar  
3 ovos  
1 chávena de mel  
1/2 colher de chá de sal  
1 colher de chá de fermento  
1 colher de chá de bicarbonato de sódio  
2 chávenas e um quarto de farinha  
1/2 colher de chá de gengibre  
1 colher de chá de canela  
1/2 colher de chá de anis  
1/2 colher de chá de noz moscada  
1/2 colher de chá de cravinho moído  
2 colheres de sopa de café solúvel  
1 chávena de sumo de laranja  
1 chávena de passas  
1 chávena de amêndoas moídas (opcional)

Modo de preparação

Pré-aqueça o forno a 100 graus. Bata o óleo com o açúcar numa tigela, acrescentando as gemas e o mel. Numa tigela menor, misture o sal, o gengibre, a canela, o anis, a noz moscada, o cravinho moído, o café solúvel e o sumo de laranja, adicionando posteriormente, aos poucos, no preparado anterior, batendo sempre.

Peneire a farinha, o bicarbonato de sódio e o fermento, mexendo bem. Acrescente as passas, as amêndoas e as claras batidas em castelo, envolvendo com uma colher.

Despeje um numa forma não untada e coza durante 50 minutos a 180 graus.

Bolo de mel II

Ingredientes:

5 ovos  
3/4 de chávena de mel

Página 8

Receitas kosher

1/2 chávena de água morna  
6 batatas médias cozidas e amassadas ainda mornas  
1 colher e meia de sal

Sementes de papoila q.b.

Modo de preparação

Misture o fermento, a água morna e três colheres de farinha, deixando crescer durante cerca de 30 minutos num recipiente tapado. Numa tigela grande, junte a restante farinha, o preparado anterior, a batata amassada e o sal. Se necessário, junte um pouco mais de água morna. A massa deve ser trabalhada durante 10 a 12 minutos até se soltar da tigela, mantendo-se firme. Coloque a massa numa tigela untada com óleo, cubra com um guardanapo e deixe crescer até duplicar de tamanho (durante 3 a 5 horas).

Passado esse tempo, divida a massa em quatro porções, duas mais largas que as restantes. Divida, depois, as duas porções maiores em três partes para trançar. Depois, divida as duas porções menores em três partes e trançe-as também. Coloque, de seguida, sobre a trança maior.

Deve, depois, deixar o pão crescer numa forma untada com óleo durante uma hora. Leve-o ao forno pré-aquecido a 350 graus, salpicando ainda o pão com as sementes de papoila. Deixe-o cozer durante 45 minutos ou até 1 hora, até ficar corado.

Orelhas de Haman (para o Purim, festividade de Março)

Nas festas do Purim, festa das sortes que celebra a vitória de Ester junto do vizir da Pérsia, Xerxes, que queria exterminar os judeus do seu império, é tradição comer as Orelhas de Haman. A presente receita rende 24 porções.

Ingredientes da massa:

3 ovos inteiros ou 2 ovos e 2 gemas  
1 chávena de açúcar  
2 colheres de chá de casca ralada de laranja ou limão  
1/3 de chávena de óleo  
1/3 de chávena de manteiga  
1/2 chávena de sumo de laranja  
3 colheres de sopa de conhaque  
1/2 colher de chá de baunilha  
10 chávenas de farinha  
3 colheres de chá de fermento  
1 ovo para pincelar  
Óleo vegetal para a fritura em quantidade generosa  
Açúcar de pasteiro para polvilhar  
Canela em pó



Página 5

Receitas kosher

Ingredientes do recheio:

- 50 g de sementes de papoila
- 100 g de açúcar
- 3 colheres de sopa de vinho licorado
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1 casca de limão ralada fina
- 100 g de tâmaras picadas

Modo de preparação

Pré-aqueça o forno a 100 graus. Misture bem o açúcar, o óleo e a manteiga até formar um creme. Adicione os ovos e o sumo de laranja e mexa bem. Junte a farinha e o fermento, adicionando, no fim, a casca ralada de laranja ou limão, o conhaque e a baunilha. Enrole no formato de uma bola.

Prepare o recheio numa panela, misturando as sementes de papoila, o açúcar, o vinho e a manteiga. Cozinhe em lume brando por alguns minutos, mexendo constantemente. Retire do fogo e acrescente a casa de limão ralada.

Divida a massa em quatro porções. Numa superfície enfarinhada, abra cada porção com um rolo e estenda-a bem. Com um copo, corte a massa em círculos. Espalhe sobre o centro de cada círculo um pouco de recheio. Sobre o recheio, coloque sementes de papoila e porções de tâmaras picadas.

Para formar o triângulo, junte três canto do círculo ao centro, sobre o recheio. Pincele a massa com um ovo batido.

Coloque os bolinhos sobre uma forma untada e coza a 180 graus durante 20 minutos. Retirando do forno, polvilhe com o açúcar de pasteleiro e a canela.

Charosset (para a Pessach - Páscoa judaica, festividade comemorada em Abril)

Pasta que se come com o pão azimo na mesa da Páscoa, simbolizando o barro usado pelos escravos judeus no Egipto antes da libertação de Moisés. A presente receita rende cerca de três chávenas.

Ingredientes:

- 1 chávena de tâmaras secas
- 1/2 chávena de passas
- 1 chávena de nozes
- 1/2 chávena de pinhões
- 1/3 de chávena de vinho tinto alcorado
- Polpa de 1 laranja sem sementes
- Maçã q.b. cortada aos cubos
- 1/2 chávena de mel
- 2 colheres de chá de casca ralada de laranja ou limão
- 1/2 colher de chá de canela em pó

Página 6



Receitas kosher

Modo de preparação

Deixe os frutos secos de molho no vinho. Amasse todos os ingredientes até obter uma pasta consistente. Colocar em tigela para servir durante a Páscoa.

Rugelach de mel

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de fermento
- 1/2 chávena de água morna
- 1 colher de chá de açúcar
- 1/2 chávena de manteiga
- 1/2 chávena de mel
- 3 ovos
- 5 chávenas e meia de farinha
- 1/2 chávena de sumo de laranja

Ingredientes do recheio

- 3/4 de chávena de chocolate ou canela em pó
- 3/4 de chávena de açúcar

Modo de preparação

Dissolva o fermento na água e adicione o açúcar. Deixe borbulhar. Derreta a manteiga numa panela. Despeje numa tigela, adicionando os restantes ingredientes, incluindo o fermento, e misture bem.

Forme uma bola de massa e cubra com papel de culinária. Congele por 1 hora ou deixe no frigorífico de um dia para o outro. Abra a massa em forma de círculo até ficar bem fina numa superfície levemente enfarinhada. Pincele a massa com um pouco de óleo e espalhe o recheio em cima, deixando uma borda de 1cm. Corte em 12 a 18 triângulos, dependendo do tamanho desejado. Enrole cada triângulo individualmente, iniciando o processo pela base do triângulo em direção ao vértice até formar um croissant. Pincele cada com ovo batido.

Coloque numa assadeira levemente untada e aqueça o forno a 180 graus. Asse os rugelach durante 30 minutos, até ficarem dourados.

Mousse de chocolate iidiche

Ingredientes:

- 8 ovos
- 250 g de chocolate em barra
- 1 colher de chá de baunilha
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de nozes moidas

Página 7

Vocabulário hebraico

Números			Horas e dias da semana		
0	efes	19 tshaesreh	Um minuto	daka	
1	akhad	20 esrim	Uma hora	sha'a	
2	shtaim	21 esrim veakhad	Meia hora	khetzi sha'a	
3	shalosh	30 shloshim	Domingo	yom rishon	
4	arba	40 arba'im	Segunda-feira	yom sheni	
5	khamesh	50 khamishim	Terça-feira	yom shlishi	
6	shesh	60 shishim	Quarta-feira	yom revi'i	
7	sheva	70 shiv'im	Quinta-feira	yom khamishi	
8	shmona	80 shmonim	Sexta-feira	yom shishi	
9	teisha	90 tish'im	Sábado	shabat	
10	eser	100 mea	Semana	shavu'a	
11	ahadesreh	200 matyim	Mês	khodesh	
12	shtemesreh	300 shlosh meot	Ano	shana	
13	shloshesreh	1000 elef			
14	arbaesreh	2000 alpyim			
15	khameshesreh	3000 shlosha elef			
16	sheshesreh	4000 arba elef			
17	shvasesreh	10000 asara elef			
18	shmona'esreh				

Síntese

Deve-se respeitar as diferenças culturais sem manifestar qualquer surpresa e sem causar qualquer tipo de embaraço aos hóspedes que escolheram os serviços do Hotel Turismo de Trancoso. A arte de bem receber define que se deve encontrar a forma mais correta e adequada que nos permita interagir com pessoas tão diferentes umas das outras e sem que, da nossa parte, exista qualquer atitude preconceituosa. Sendo uma matéria tão delicada, devemos seguir o nosso bom-senso, cumprindo, ao mesmo tempo, algumas regras para que diferentes clientes possam ter, dos nossos serviços, a melhor das referências e usufruir do mais elevado grau de satisfação.

- Não se envolva em discussões sobre política, religião, usos e costumes, por mais que lhe pareçam estranhos ou bizarros;
- Se o hóspede solicitar uma refeição kosher, certifique-se que são feitos todos os esforços para que os seu pedido seja plenamente satisfeito;
- Não faça qualquer comentário sobre preferências não usuais, sejam elas relativas a combinações estranhas de alimentos ou outros, desde que as mesmas não colidam com o normal funcionamento do serviço;
- Não critique, não dê ordens, não crie impossibilidades e nem permita que os hóspedes sejam incomodados seja porque motivo for.

Hotel Turismo de Trancoso  
Rua Professora Irene Avilez  
6420-227 Trancoso Portugal  
Telefone: 271 829 200  
Fax: 271 829 229  
Telemóvel: 960 378 583

Guia de boas práticas

Hóspedes de origem judaica



Recepção

- Judaísmo: o que é?
- Perfil do turista judeu
- Passado histórico de Trancoso e o judaísmo
- Roteiro judaico em Trancoso
- Vocabulário hebraico

Maria Betânia Ribeiro

Abril de 2014



Judaísmo: o que é?

A religião judaica é uma das três principais religiões que surgem a partir da mesma figura bíblica, Abraão, sendo este o primeiro a proclamar os princípios do monoteísmo ("Creio em um só Deus, criador do Céu e da Terra") e a estabelecer uma aliança da qual surgem os Filhos de Israel, o Povo Eleito.

De acordo com a tradição judaica, Deus revelou as suas leis a Moisés no Monte Sinai, na forma dos dez mandamentos e da Torah (Bíblia judaica, que corresponde em parte ao Antigo Testamento), após libertar o Povo de Deus da escravidão no Egito.

O povo judeu vive em diáspora desde a Antiguidade Clássica, ou seja, dispersou-se pelo mundo e deslocou-se pelo continente europeu ao sabor das leis e proibições impostas, assim como das expulsões.

Surgem, assim, na Europa, judeus Asquenazim, isto é, os que viviam na Europa Central e Oriental, e judeus Sefarditas, que viviam na Península Ibérica, diferenciando-se quanto à observância à lei e quanto às tradições e ritos religiosos praticados.

Em Portugal, já existia uma pequena comunidade judaica desde o fim do Império Romano. Com a fundação da nacionalidade, esta comunidade estabeleceu-se em diversas cidades, contribuindo para o povoamento do novo país e para o fortalecimento das rotas comerciais.

Em 1492, D. Isabel I de Castela e D. Fernando II de Aragão, conhecidos como reis católicos, concluindo o processo de expulsão da comunidade muçulmana da Península Ibérica, iniciaram a expulsão dos judeus Sefarditas, o que levou muitos judeus espanhóis a migrarem para terras lusas. Com o casamento de D. Manuel I com uma das filhas dos reis católicos, foi decretado, em 1496, o édito de expulsão dos judeus do território português. Sendo uma medida controversa, sobretudo junto da científica e intelectual portuguesa da época, coloca-se, então, à comunidade judaica a opção de se converterem ao cristianismo através do baptismo forçado, criando um subgrupo: os cristãos-novos. Surge, então, o cripto-judaísmo, isto é, a manutenção de tradições e rituais da religião judaica em segredo, ostentando uma vida social cristã. Esta ausência de contacto com o judaísmo exterior deu origem, no caso português, à manutenção de ritos passados de geração em geração que, involuntariamente, sofreram deturpações em relação à tradição original, como aconteceu no caso da comunidade de Belmonte, a última comunidade sefardita cripto-judaica que se mantém viva na Península Ibérica.

Página 2



Vocabulário hebraico

A lista que se segue representa apenas uma simples transcrição fonética. As letras a negrito indicam a sílaba com acento tónico. Um apóstrofe entre duas letras significa que há uma quebra na pronúncia. O fonema 'kh' representa o som 'ch', como em 'chá' e o fonema 'g' é forte como 'gato'. A forma masculina é dada em primeiro lugar, seguida da feminina.

Termos essenciais		Palavras úteis	
Sim	Ken	Aberto	patuakh
Não	Lo	Fechado	sagur
Por favor	Bevakasha	Esquerda	smol
Obrigado	Toda	Direita	yamin
Muito obrigado	Toda raba	Em frente	yashar
Desculpe	Slikha	Perto	karov
Olá	Shalom	Longe	rakhok
Bom dia	Boker tov	Em cima	lemala
Boa tarde	Erev tov	Em baixo	lemata
Boa noite	Laila tov	Entrada	knisa
Felicidades	Shabat Shalom	Saída	yetzia
(no Shabbat)		Casa de banho	sherutim
Tenha uma boa	Shavu'a tov	Livre	panui
semana (após o Shabbat)		Livre (não ocupado)	
Hoje	hayom	Livre (gratuito)	khinam
Amanhã	makhar		
Aqui	po	<b>Turismo</b>	
Ali	sham		
O que?	ma?	Sinagoga	bet haknesset
Qual?	eizeh?	Posto de Turismo	merkaz
Quando?	matai?		hameida letayar
Quem?	mi?	Estação	takhana
Onde?	efo?	de autocarros	merkazit
<b>Frases úteis</b>		Quarto duplo	kheder zugl
		Quarto com duas camas	kheder im shtei mitot
Como está?	Ma shlomkha?	Quarto com banheira	kheder im sherutim ve ambatia o miklakhat
Muito bem, obrigado	Ma shlomekh?		
Adenos	Beseder, toda	Quarto de solteiro	kheder yakhid
Fala inglês?	Lehitraot	Chave	maftekh
	Ata medaber anglit?	Elevador	ma alit
	At medaberet anglit?	Ementa	tafril
	Ani lo mevin/ mevina	Ementa do dia	tafril iskit
Não entendo	Rega	Carta de vinhos	tafril hayeinot
Espera um pouco		Pequeno-almoço	arukhat boker
		Almoço	arukhat tzhoryim
		Jantar	arukhat erev

Página 7

**Cruciforme na Rua de São João, 18 (cruzamento com Rua da Estrela)**  
Cruz com pontas divididas em três ramificações, representa as 12 tribos de Israel.

**Inscrição em hebraico na Rua de São João, 9 (cruzamento com a Travessa do Poço do Mestre)**  
Inscrição cripto-judaica, em hebraico, presumivelmente expressando 'Deus'.

**Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso**  
Local que reúne a memória material e imaterial da presença de judeus em Trancoso, integra a sinagoga Beit Mayim Hayim. Ripas de madeira representam as vitimas judaicas das fogueiras da Inquisição.

**Poço do Mestre (Largo Luis de Albuquerque)**  
Possível fonte do micvé (tanque de purificação) da antiga sinagoga, a designação poderá referir-se a 'aquele que ensina', tendo em conta o papel tradicional de educador de um Rabi.

**Casa do Gato Preto (Largo Luis de Albuquerque)**  
Casa de origem medieval com elementos da cultura judaica na fachada, como as portas de Jerusalém, o Leão de Judá, uma figura humana tirando o kippah (chapéu utilizado pelos judeus para resguardar a cabeça), um pelicano ou pomba e quatro figuras (dois homens sorridentes e duas mulheres de cara séria).

Página 6

Perfil do turista judeu

Judeu é aquele que nasce no seio da religião judaica ou que se converte, podendo professar uma vertente mais liberal, mais ortodoxa ou ainda tradicionalista, dependendo do nível de observância à lei judaica.

O grau de exigência de um turista judeu é elevado, visto que a sua conduta social é regrada por leis religiosas rigorosas, devendo o fornecedor de um serviço ter em conta as suas especificidades.

As leis kosher ou cacheruth correspondem às leis alimentares que o judeu deve respeitar de forma a conservar o seu corpo num estado de maior pureza possível. Assim, apenas deve consumir a carne de mamíferos quadrípedes ruminantes e de casco fendido, como a vaca, lei, borrego, não lhe sendo permitido consumir, por exemplo, a carne de porco e coelho. Entre as aves, pode comer ganso, pato e frango, deixando-se de parte as aves de rapina. Quanto os peixes e animais marinhos, o judeu está autorizado a comer peixes que tenham escamas e barbatanas, como o bacalhau, o robalo, o salmão e a dourada, sendo proibido consumir enguias, raias, crustáceos e mariscos. Os répteis e os moluscos também se encontram fora da dieta kosher.

A carne servida a um judeu kosher deve ser bem passada, visto que lhe é proibido consumir o sangue de animais. A cacheruth define, também, que não se deve misturar leite e carne, daí que necessitem de ter dois serviços de loiça e duas pias: um para pratos lácteos e outro para a carne. Os mais ortodoxos cumprem um período de 6 horas entre o consumo de carne e de qualquer produto lácteo.

Antes das refeições, o judeu deve cumprir a netilat yadayim (ilustração abaixo), utilizando um utensílio com duas pegas (existe um exemplar no móvel dos copos da cozinha principal).

Culto e oração

A sinagoga é o templo de oração e de estudo da lei judaica e da língua hebraica, correspondendo às igrejas da religião cristã. Não sendo possível utilizar as instalações da sinagoga para oração, deve ser providenciada uma sala posicionada para Oriente, dois castiçais e um exemplar da Torah, para que os hóspedes judeus possam proceder às suas orações.

Em Shabbat (Sábado, que se inicia ao pôr do Sol de sexta-feira e termina ao pôr do Sol de Sábado) e durante as festividades do calendário judaico, o judeu abstém-se de qualquer trabalho, como cozinhar, escrever, acender ou apagar, levar coisas para o exterior de edifícios e vice-versa ou mexer em dinheiro. Assim, o hotel deve adoptar medidas que contornem estas regras e que permitam ao hóspede viver o seu dia santo com o máximo de conforto possível, não prejudicando, ao mesmo, tempo o funcionamento normal dos serviços do hotel.



*Netilat Yadayim, a lavagem ritual das mãos ao longo do dia, nomeadamente antes das refeições.*

Página 3

Passado histórico de Trancoso e o judaísmo

A presença da comunidade judaica em Trancoso é anterior ao reinado de D. Pedro I. O comércio foi decisivo para o crescimento da aldeia histórica, vivendo, em meados do século XV, cerca de 700 judeus, o que justificou a autorização de D. João II para a ampliação da sinagoga da época.

Figuras singulares que marcaram, de alguma forma, a vida da comunidade judaica de Trancoso

D. Dinis e Rainha Santa Isabel

Tendo sido escolhida como local para a realização das bodas de D. Dinis e D. Isabel de Aragão, em 1282, Trancoso foi onde o casal se encontrou pela primeira vez. De uma erudição excepcional para a época, a Rainha Santa Isabel é conotada, por algumas correntes de pensamento, com a comunidade judaica. Ainda hoje se comemora o casamento, em meados de Junho, com as Festas das Bodas Reais. A capela de S. Bartolomeu comemora, também, o matrimónio, marcando o local de uma antiga igreja.



Bandarra

Gonçalo Anes Bandarra (1500 - 1556), originário de Trancoso, tinha como profissão ser sapateiro, embora tenha ficado conhecido pelas 'Trovas' messiânicas nas quais profetiza a chegada de um rei que tornaria Portugal num reino universal. Tendo um profundo conhecimento do Antigo Testamento, supõe-se que teria um relacionamento próximo com a comunidade judaica local. Preso pela Inquisição, alegou que as visões descritas nas 'Trovas' lhe surgiram em sonhos, tendo sido libertado sendo proibido de voltar a escrever e interpretar as Escrituras.

Isaac Cardoso

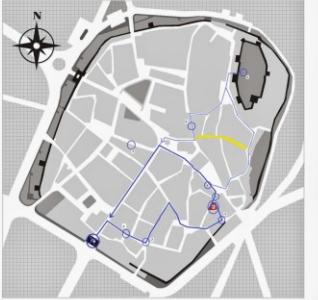
Fernando Cardoso nasceu no início do séc. XVII, em Trancoso. Foi médico, filósofo e apologista da religião judaica, publicando diversas obras, como 'As Excelências dos Hebreus', dedicado ao judeu português Jacob de Pinto e na qual cita Bandarra. Em 1679 instala-se em Veneza, assumindo a convertendo-se ao judaísmo e adoptando o nome Isaac. Pela sua importante carreira académica e contributo para a cultura judaica, Trancoso presta-lhe homenagem, atribuindo o seu nome ao Centro de Interpretação de Cultura Judaica, instituição que tem como objectivos avivar as referências documentais para a investigação científica da genealogia judaica de Trancoso, recolher o património material e imaterial relativo à comunidade judaica local e apoiar a realização de seminários e congressos, em colaboração com outras comunidades judaicas e associações de defesa do património judaico, assim como proporcionar visitas guiadas, dando à cidade um novo impulso ao nível do turismo cultural judaico.

Página 4

Roteiro judaico em Trancoso

Legenda:

- 1 - Largo de S. João
- 2 - Rua de S. João/Rua da Estrela
- 3 - Rua de S. João/Travessa do Poço do Mestre
- 4 - Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso
- Q - Poço do Mestre
- P - Casa do Gato Preto
- 5 - Castelo
- 6 - Estrela de Salomão
- 7 - Praça D. Dinis, 5A - casa com Menorah em vitral e onde foi encontrado nos anos 80 um vestígio de mezuzah (rolo de pergaminho afixado no umbrel direito da porta)



Sugestão de breve rota:

Arquitectura das residências judaicas no Largo de São João

Vestígios de casas de origem judaica observáveis através das linhas assimétricas das estruturas, presença de uma porta estreita e de uma porta larga (respectivamente, porta da residência e da loja), assim como de uma janela oval



Menorah na Rua de São João, 18 (cruzamento com Rua da Estrela)

Representação de metade do candelabro de sete pontas utilizado nas cerimónias judaicas. A menorah constitui um dos principais símbolos judaicos.

Página 5

Vocabulário hebraico

Números			Horas e dias da semana	
0	efes	19 tshaesreh	Um minuto	daka
1	akhad	20 esrim	Uma hora	sha'a
2	shtaim	21 esrim veakhad	Meia hora	khetzi sha'a
3	shalosh	30 shloshim	Domingo	yom rishon
4	arba	40 arba'im	Segunda-feira	yom sheni
5	khamesh	50 khamishim	Terça-feira	yom shlishi
6	shesh	60 shishim	Quarta-feira	yom rev'i
7	sheva	70 shiv'im	Quinta-feira	yom khamishi
8	shmone	80 shmonim	Sexta-feira	yom shishi
9	teisha	90 tish'im	Sábado	shabat
10	eser	100 mea	Semana	shavu'a
11	ahadesreh	200 matyim	Mês	khodesh
12	shtemesreh	300 shlosh meot	Ano	shana
13	shloshesreh	1000 elef		
14	arbaesreh	2000 alpyim		
15	khameshesreh	3000 shlosha elef		
16	shshesreh	4000 arba elef		
17	shvaesreh	10000 asara elef		
18	shmona'esreh			

Síntese

Deve-se respeitar as diferenças culturais sem manifestar qualquer surpresa e sem causar qualquer tipo de embaraço aos hóspedes que escolheram os serviços do Hotel Turismo de Trancoso. A arte de bem receber define que se deve encontrar a forma mais correcta e adequada que nos permita interagir com pessoas tão diferentes umas das outras e sem que, da nossa parte, exista qualquer atitude preconceituosa. Sendo uma matéria tão delicada, devemos seguir o nosso bom-senso, cumprindo, ao mesmo tempo, algumas regras para que diferentes clientes possam ter, dos nossos serviços, a melhor das referências e usufruir do mais elevado grau de satisfação.

- Não se envolva em discussões sobre política, religião, usos e costumes, por mais que lhe pareçam estranhos ou bizarros;
- Se o hóspede solicitar uma refeição kosher, certifique-se que são feitos todos os esforços para que os seu pedido seja plenamente satisfeito;
- Não faça qualquer comentário sobre preferências não usuais, sejam elas relativas a combinações estranhas de alimentos ou outros, desde que as mesmas não colidam com o normal funcionamento do serviço;
- Não critique, não dê ordens, não crie impossibilidades e nem permita que os hóspedes sejam incomodados seja por qualquer motivo for.

Hotel Turismo de Trancoso  
Rua Professora Irene Avilhez  
6420-227 Trancoso Portugal  
www.hotel-trancoso.com

Telefone: 271 829 200  
Fax: 271 829 229  
Telemóvel: 960 378 583  
Correio electrónico: reservas@hotel-trancoso.com

Guia de boas práticas

Hóspedes de origem judaica



Restauração

- Judaísmo: o que é?
- Perfil do turista judeu
- Vocabulário hebraico

Maria Betânia Ribeiro

Abril de 2014



Judaísmo: o que é?

A religião judaica é uma das três principais religiões que surgem a partir da mesma figura bíblica, Abraão, sendo este o primeiro a proclamar os princípios do monoteísmo ("Creio em um só Deus, criador do Céu e da Terra") e a estabelecer uma aliança da qual surgem os Filhos de Israel, o Povo Eleito.

De acordo com a tradição judaica, Deus revelou as suas leis a Moisés no Monte Sinai, na forma dos dez mandamentos e da Torah (Bíblia judaica, que corresponde em parte ao Antigo Testamento), após libertar o Povo de Deus da escravidão no Egito.

O povo judeu vive em diáspora desde a Antiguidade Clássica, ou seja, dispersou-se pelo mundo e deslocou-se pelo continente europeu ao sabor das leis e proibições impostas, assim como das expulsões.

Surgem, assim, na Europa, judeus Asquenazim, isto é, os que viviam na Europa Central e Oriental, e judeus Sefarditas, que viviam na Península Ibérica, diferenciando-se quanto à observância à lei e quanto às tradições e ritos religiosos praticados.

Em Portugal, já existia uma pequena comunidade judaica desde o fim do Império Romano. Com a fundação da nacionalidade, esta comunidade estabeleceu-se em diversas cidades, contribuindo para o povoamento do novo país e para o fortalecimento das rotas comerciais.

Em 1492, D. Isabel I de Castela e D. Fernando II de Aragão, conhecidos como reis católicos, concluindo o processo de expulsão da comunidade muçulmana da Península Ibérica, iniciaram a expulsão dos judeus Sefarditas, o que levou muitos judeus espanhóis a migrarem para terras lusas. Com o casamento de D. Manuel I com uma das filhas dos reis católicos, foi decretado, em 1496, o édito de expulsão dos judeus do território português. Sendo uma medida controversa, sobretudo junto da científica e intelectual portuguesa da época, colocou-se, então, à comunidade judaica a opção de se converterem ao cristianismo através do baptismo forçado, criando um subgrupo: os cristãos-novos. Surge, então, o cripto-judaísmo, isto é, a manutenção de tradições e rituais da religião judaica em segredo, ostentando uma vida social cristã. Esta ausência de contacto com o judaísmo exterior deu origem, no caso português, à manutenção de ritos passados de geração em geração que, involuntariamente, sofreram deturpações em relação à tradição original, como aconteceu no caso da comunidade de Belmonte, a última comunidade sefardita cripto-judaica que se mantém viva na Península Ibérica.



Vocabulário hebraico

Bem passado	mecushal hetev	Carne	basar
Amêndas	shkedim	Leite	khalav
Maças	tapukhei etz	Água mineral	myim mineralim
Alperce	mish mish	Nozes	egozim
Beringela	khatzilim	Azeite	shemen zyyit
Feijões	shu it	Omeleta	shavita
Vaca	bakar	Cebola	batzal
Cerveja	bira	Sumo de laranja	mitz tapuzim
Pão	lechem	(natural)	(niv sakhat)
Favas	ful	Laranjas	tapuzim
Brócolos	brokoli	Pêssegos	afarsekim
Manteiga	khem'a	Pimenta	pilpel
Couve	kruv	Pimentos	pilpelim
Bolo	ugha	Pickles	khamutzim
Cenoura	gozer	Ameixas	shezifim
Couve-flor	kruvit	Batatas	tapukhei adama
Queijo	gvina	Tipo de peixe	denis
Cerejas	duvnanim	Vinho tinto	yain adom
Frango	off	Aroz	orez
Grão-de-bico	khumus	Assado	betanur
Batatas fritas	chips	Salada	salat yerakot
Chocolate	shokolat	Salmão	salmon
Café	kafe	Sal	melakh
Carnes frias	pastrama	Sandes	lakhmania
Coentros	kuzbera	Molho	rotev
Courgettes	kishuim	Fumado	me'sushan
Pepinos	melafefonim	Sopa	marak
Sobremesa	kinuakh	Espinafres	tered
Ovos	betza	Beterraba	alei selek
Figos	te'anim	Bife	steik
Peixe	dag	Morangos	tut sade
Feijão-verde	shu it yerkha	Vegetais estufados	memulaim
Frito	metugan	Acúcar	sukar
Fruta	peyrot	Chá	tei
Alho	shum	Tomates	aganiot
Uvas	anavim	Truta	forel
Salmonete cinzento	buri	Peru	hodu
Grelhado	al haesh	Vegetais	yerakot
Garoupa	lokus	Vinagre	khometz yain
Ovos cozidos	betza kasha	Água	myin
Chá de ervas	tei tzmakhim	Vinho branco	yain lavan
Picante	kharif		
(condimentado)			
Gelo	kerakh		
Gelado	glida		
Espetada	shipud		
Cordeiro/ Carneiro	keves		
Limão	limon		
Figado	kaved		

Vocabulário hebraico

A lista que se segue representa apenas uma simples transcrição fonética. As letras a negrito indicam a sílaba com acento tónico. Um apóstrofe entre duas letras significa que há uma *quebra* na pronúncia. O fonema 'kh' representa o som 'ch', como em 'chá' e o fonema 'g' é forte como 'gato'. A forma masculina é dada em primeiro lugar, seguida da feminina.

<b>Termos essenciais</b>	Adeus	Lehitraot
Sim	Ken	Ata medaber
Não	Lo	anglit?
Por favor	Bevakasha	At medaberet
Obrigado	Toda	anglit?
Muito obrigado	Toda raba	Ani lo mevin/
Desculpe	Shikha	mevina
Olá	Shalom	Rega
Bom dia	Boker tov	
Bom tarde	Erev tov	
Bom noite	Laila tov	
Felicidades	Shabat Shalom	
(no Shabbat)		
Tenha uma boa	Shavu'a tov	
semana (após o Shabbat)		
Hoje	hayom	
Amanhã	makhar	
Aqui	po	
Ali	sham	
O que?	ma?	
Qual?	eizeh?	
Quando?	matai?	
Quem?	mi?	
Onde?	eifo?	
<b>Turismo</b>		
Sinagoga	bet haknesset	
Posto de Turismo	merkaz	
	hameida letayar	
Estação	takhana	
de autocarros	merkazit	
Chave	mafteakh	
Elevador	ma'alit	
<b>Frases úteis</b>		
Como está?	Ma shlomkha?	
	Ma shlomekh?	
Muito bem,	Beseder, toda	
obrigado		
Página 4		

Palavras úteis		
Aberto		patuakh
Fechado		sagur
Esquerda		smol
Direita		yamin
Em frente		yashar
Perto		karov
Longe		rakhok
Em cima		lemala
Em baixo		lemata
Entrada		knisa
Saída		yetzia
Casa de banho		sherutim
Livre		panui
(não ocupado)		
Livre		khinam
(gratuito)		
<b>Comer fora</b>		
Ementa	tafrit	
Ementa do dia	tafrit iskit	
Carta de vinhos	tafrit hayeinot	
Pequeno-almoço	arukhat boker	
Almoço	arukhat tzhoryim	
Jantar	arukhat erev	
<b>Comida e Bebidas</b>		
Entrada	mana rishona	
Prato Principal	mana ikarit	
Dose	mana	
Mal passado	mecushal me'at	

Perfil do turista judeu

Judeu é aquele que nasce no seio da religião judaica ou que se converte, podendo professar uma vertente mais liberal, mais ortodoxa ou ainda tradicionalista, dependendo do nível de observância à lei judaica.

O grau de exigência de um turista judeu é elevado, visto que a sua conduta social é regrada por leis religiosas rigorosas, devendo o fornecedor de um serviço ter em conta as suas especificidades.

As leis kosher ou cacheruth correspondem às leis alimentares que o judeu deve respeitar de forma a conservar o seu corpo num estado de maior pureza possível. Assim, apenas deve consumir a carne de mamíferos quadrúpedes ruminantes e de casco fendido, como a vaca, boi, borrego, não lhe sendo permitido consumir, por exemplo, a carne de porco e coelho. Entre as aves, pode comer ganso, pato e frango, deixando-se de parte as aves de rapina. Quanto os peixes e animais marinhos, o judeu está autorizado a comer peixes que tenham escamas e barbatanas, como o bacalhau, o robalo, o salmão e a dourada, sendo proibido consumir enguias, raias, crustáceos e mariscos. Os répteis e os moluscos também se encontram fora da dieta kosher.

A carne servida a um judeu kosher deve ser bem passada, visto que lhe é proibido consumir o sangue de animais. A cacheruth define, também, que não se deve misturar leite e carne, daí que necessitem de ter dois serviços de loiça e duas pias: um para pratos lácteos e outro para a carne. Os mais ortodoxos cumprem um período de 6 horas entre o consumo de carne e de qualquer produto lácteo.

Antes das refeições, o judeu deve cumprir a netilat yadayim (ilustração abaixo), utilizando um utensílio com duas pegas (existe um exemplar no móvel dos copos da cozinha principal).

Culto e oração


A sinagoga é o templo de oração e de estudo da lei judaica e da língua hebraica, correspondendo às igrejas da religião cristã. Não sendo possível utilizar as instalações da sinagoga para oração, deve ser providenciada uma sala posicionada para Oriente, dois castiçais e um exemplar da Torah, para que os hóspedes judeus possam proceder às suas orações.

Em Shabbat (Sábado, que se inicia ao pôr do Sol de sexta-feira e termina ao pôr do Sol de Sábado) e durante as festividades do calendário judaico, o judeu abstém-se de qualquer trabalho, como cozinhar, escrever, acender ou apagar, levar coisas para o exterior de edifícios e vice-versa ou mexer em dinheiro. Assim, o hotel deve adoptar medidas que contornem estas regras e que permitam ao hóspede viver o seu dia santo com o máximo de conforto possível, não prejudicando, ao mesmo, tempo o funcionamento normal dos serviços do hotel.



Netilat Yadayim, a lavagem ritual das mãos ao longo do dia, nomeadamente antes das refeições.

## Apêndice 2 – Questionários aos hóspedes e formulários de reserva

 **Hotel Turismo de Trancoso**  
★ ★ ★ ★ »

Estimado cliente,

A sua opinião é para nós um desafio constante no sentido de aperfeiçoarmos/ melhorarmos os nossos serviços, e tornar a sua estadia mais agradável.

Assim sendo, o nosso Hotel agradece a vossa colaboração para o preenchimento do seguinte questionário:

1-Sem opinião/ 2-Insuficiente/ 3-Suficiente/ 4-Bom/ 5-Muito bom

**1 - RECEPÇÃO:**

	1	2	3	4	5
• Correta atribuição do Quarto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Eficiência	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Simpatia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Atenção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Serviço de Despertar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**2 - RESTAURANTE/ BAR:**

	1	2	3	4	5
• Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Confeção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Apresentação dos pratos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Temperatura da comida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Higiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rapidez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Variedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**3 - QUARTOS:**

	1	2	3	4	5
Limpeza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipamento a funcionar corretamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boa iluminação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**4 - SERVIÇOS GERAIS:****1 2 3 4 5**

Piscina/ Banho Turco

☐☐☐☐☐

Ginásio

☐☐☐☐☐

Room - service

☐☐☐☐☐

Lavandaria

☐☐☐☐☐

Manutenção

☐☐☐☐☐

Serviço de Reservas

☐☐☐☐☐

Garagem

☐☐☐☐☐**5 - PORQUE ESCOLHEU O HOTEL:****1 2 3 4 5**

Relação Qualidade/Preço

☐☐☐☐☐

Apreciação Global

☐☐☐☐☐

Segurança

☐☐☐☐☐

Localização

☐☐☐☐☐

Publicidade (internet, facebook, panfletos)

☐☐☐☐☐

Aconselhado/a por amigos/familiares

☐☐☐☐☐◦ *Recomendaria o Hotel?*

Sim

☐

Não

☐

Talvez

☐

Observações (No caso de ter assinalado, em alguma questão, insuficiente queira, por favor, indicar a razão)

---

---

**Facultativo**

Nome: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_ Contacto: \_\_\_\_\_

Data de Entrada: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Data de Saída: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

***Gratos pela vossa preferência e colaboração!***



Hotel Turismo de Trancoso



Estimado cliente,

A sua opinião é para nós um desafio constante no sentido de aperfeiçoarmos/ melhorarmos os nossos serviços, e tornar a sua estadia mais agradável.

Assim sendo, o nosso Hotel agradece a vossa colaboração para o preenchimento do seguinte questionário:

1-Muito Bom/ 2-Bom/ 3-Suficiente/ 4-Insuficiente/ 5-Não Utilizou

**1 - RECEPÇÃO:**

**1 2 3 4 5**

Correta atribuição do Quarto

☐☐☐☐☐

Eficiência

☐☐☐☐☐

Simpatia

☐☐☐☐☐

Atenção

☐☐☐☐☐

Serviço de Despertar

☐☐☐☐☐

**2- RESTAURANTE/ BAR:**

**1 2 3 4 5**

Apresentação

☐☐☐☐☐

Confeção

☐☐☐☐☐

Apresentação dos pratos

☐☐☐☐☐

Temperatura da comida

☐☐☐☐☐

Higiene

☐☐☐☐☐

Rapidez

☐☐☐☐☐

Variedade

☐☐☐☐☐

**3 - QUARTOS:**

**1 2 3 4 5**

Limpeza

☐☐☐☐☐

Temperatura ambiente

☐☐☐☐☐

Equipamento a funcionar corretamente

☐☐☐☐☐

Boa iluminação

☐☐☐☐☐

V.S.F.F.

**4 - SERVIÇOS GERAIS:****1 2 3 4 5**

Piscina/ Banho Turco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ginásio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Room - service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavandaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenção	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serviço de Reservas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**5 – PORQUE ESCOLHEU O HOTEL:****1 2 3 4 5**

Relação Qualidade/Preço	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apreciação Global	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Segurança	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Localização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Publicidade (internet, facebook, panfletos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aconselhado/a por amigos/familiares	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

○ *Recomendaria o Hotel?*

Sim	<input type="checkbox"/>
Não	<input type="checkbox"/>
Talvez	<input type="checkbox"/>

Observações (No caso de ter assinalado, em alguma questão, insuficiente queira, por favor, indicar a razão)

---

---

**Facultativo**

Nome: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_ Contacto: \_\_\_\_\_

Data de Entrada: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Data de Saída: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

***Gratos pela vossa preferência e colaboração!***





# Hotel Turismo de Trancoso



## Inquérito de satisfação do cliente

Satisfaction survey

Estimado cliente,

A sua opinião é, para nós, muito importante, constituindo um desafio constante no sentido de aperfeiçoarmos e melhorarmos os nossos serviços, tornando a sua estadia mais agradável.

O Hotel Turismo de Trancoso agradece, assim, a sua colaboração no preenchimento do seguinte questionário, utilizando uma escala de 1 a 5 valores. Caso não tenha opinião sobre algum item, ou não tenha utilizado um determinado serviço, utilize, por favor, a opção 'N/A' (não se aplica).

Your opinion is very important to us. Please express your degree of Agreement/Disagreement with the following items on a 1 to 5 scale. If any of the items do not apply, or wasn't used by you, please select 'N/A' (non-applicable).

1-Muito Bom/ 2-Bom/ 3-Suficiente/ 4-Insuficiente/ 5-Mau  
1- Very good/ 2- Good/ 3- Sufficient/ 4- Insufficient/ 5- Bad

### 1 – SERVIÇO DE RECEPÇÃO

	1	2	3	4	5	N/A
<b>RECEPTION SERVICES</b>						
Check in/ check out eficiente <i>Check in/ check out were effective</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Necessidades particulares atendidos <i>My requests and particular needs were attended</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A informação disponibilizada foi suficiente <i>The available information about the hotel was enough</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fornecimento de informações de interesse (por exemplo, locais a visitar, animação nocturna, entre outros) <i>Other information of interest was available (i.e. places to visit, night clubs, etc.)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serviço de Despertar <i>Wake up service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Observações/ Observations:</b> _____						

### 2 – PEQUENO-ALMOÇO/ RESTAURANTE/ BAR: BREAKFAST/ RESTAURANT/ BAR

	1	2	3	4	5	N/A
Pequeno-almoço com bom acolhimento e serviço <i>Friendly breakfast room with good service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pequeno-almoço com qualidade e variedade de comida <i>Good quality breakfast with a varied menu</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restaurante com qualidade e variedade de comida <i>Good quality restaurant with varied menu</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação dos pratos e temperatura da comida <i>Presentation of the dishes and food temperature</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Higiene e rapidez do serviço de restaurante <i>Clean and fast restaurant service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restaurante confortável e com boa relação qualidade/ preço <i>Restaurant with a cosy atmosphere and a good price/quality ratio</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar com bom acolhimento e serviço <i>Friendly bar with good service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar com qualidade e variedade de bebidas/ comida <i>Good quality bar with varied menu</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar confortável e com boa relação qualidade/ preço <i>Bar with a cosy atmosphere and a good price/quality ratio</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Observações/ Observations:</b> _____						

### 3 – QUARTO ROOM

	1	2	3	4	5	N/A
Confortável e sossegado <i>Comfortable and quiet</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	1	2	3	4	5	N/A
Limpo <i>Clean</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipamentos (telefone, televisão, ar condicionado) a funcionar corretamente, suficientes e apropriados <i>Enough and appropriate equipments (TV, A/C, telephone) working properly</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quarto bem iluminado e com uma decoração agradável <i>Well lit room with a beautiful decoration</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boa relação qualidade/preço <i>Good price/quality ratio</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Observações/ Observations:</b> _____						

### 4 – SERVIÇOS GERAIS GENERAL SERVICES

	1	2	3	4	5	N/A
Piscina/ Banho Turco <i>Swimming pool/ sauna</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ginásio <i>Gym</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Balneário <i>Showers</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serviço de quarto <i>Room-service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavandaria <i>Laundry service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenção dos espaços comuns <i>Maintenance of common areas</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serviço de Reservas <i>Booking service</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garagem <i>Parking facilities</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Segurança <i>Security</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Localização <i>Location</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Observações/ Observations:</b> _____						

### 6 – SATISFAÇÃO GLOBAL GLOBAL SATISFATION

	Sim Yes	Não No	Talvez Possibly
No futuro, voltará a escolher o nosso hotel? <i>In the future, will you choose this hotel again?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recomendaria o nosso hotel? <i>Would you recommend our hotel?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	Sim Yes	Não No	Talvez Possibly
Ficou satisfeito com a sua estadia? <i>Were you satisfied with your stay at our hotel?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**7 – O QUE O MOTIVOU A ESCOLHER O NOSSO HOTEL?**  
**WHY DID YOU CHOOSE THE HOTEL TURISMO DE TRANCOSO?**

Estadia anterior agradável <i>A pleasant previous stay</i>	<input type="checkbox"/>	Publicidade no Facebook <i>Advertisement on Facebook</i>	<input type="checkbox"/>
Recomendação de familiares/ amigos <i>Recommendation from family/friends</i>	<input type="checkbox"/>	Publicidade em panfletos <i>Advertising flyers</i>	<input type="checkbox"/>
Pesquisa na Internet <i>Internet search</i>	<input type="checkbox"/>	Agente de viagens <i>Travel agents</i>	<input type="checkbox"/>
Central de Reservas <i>Reservation central</i>	<input type="checkbox"/>	Outros <i>Others</i>	<input type="checkbox"/>
		Quais? <i>Which?</i>	_____
			_____
			_____

Tem algumas sugestões que nos queira dar para que a sua próxima estadia seja mais agradável?  
*Do you have any suggestions that would make your next stay more pleasant?*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Perfil do Cliente**  
**Client's Profile**

Nome/ *Name* \_\_\_\_\_

Quarto/ *Room* \_\_\_\_\_ Empresa (caso seja aplicável)/ *Company (if applicable)* \_\_\_\_\_

Contacto eletrónico/ *e-mail adress\** \_\_\_\_\_

Contacto telefónico/ *Telephone contact \** \_\_\_\_\_

Data de Entrada/ *Date of check-in* \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Data de Saída/ *Date of check-out* \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Qual o motivo da sua estadia?  
*What's the reason of your stay?*

Férias ☐ Negócios ☐ Conferência ☐ Outros ☐ Quais? \_\_\_\_\_  
*Holidays Business Conference Others Which?*

Qual a sua idade? \_\_\_\_\_ Género Masculino ☐ Feminino ☐  
*How old are you? Gender Male Female*

Qual o nível de escolaridade que possui?  
*What education degree do you have?*

Ensino Básico ☐ Ensino Secundário ☐ Ensino Superior ☐  
*Elementary school High School College*

Qual a sua profissão? \_\_\_\_\_  
*What's your occupation?*

**Gratos pela sua preferência e colaboração!**  
**Thanks for your preference and collaboration!**

\* Os seus contactos serão apenas utilizados para actualização da nossa base de dados de clientes, com o objetivo de melhorar a nossa comunicação.  
*The information on this survey will only be used for the update of our records. It will not be supplied to third parties.*



# Hotel Turismo de Trancoso



## Inquérito de satisfação para a comunidade judaica Satisfaction survey for the Jewish tourism groups

Estimado responsável/líder de grupo,

Tendo como objetivo avaliar a grau de satisfação dos hóspedes judeus no Hotel Turismo de Trancoso, agradecemos a sua colaboração no preenchimento do seguinte inquérito de satisfação, de forma a podermos aperfeiçoar e melhorar os serviços prestados à comunidade judaica.

*Your opinion as a tour manager/ leader of a Jewish tourism group is very important to us. Please express your satisfaction with the services offered by answering the questionnaire below.*

### 1 – SERVIÇOS ESPECÍFICOS PARA A COMUNIDADE JUDAICA SPECIFIC SERVICES FOR THE JEWISH COMMUNITY

Aquando da reserva dos serviços do Hotel Turismo de Trancoso, identificou alguma necessidade específica através do formulário de reserva de serviços para a comunidade judaica?

*Upon booking the Hotel Turismo de Trancoso services, have you identified any specific needs BY filling the booking form for the Jewish community?*

Sim ☐ Não ☐

Yes No

Em caso afirmativo, considera que, de acordo com o que ficou estipulado no formulário de reserva, o Hotel Turismo de Trancoso correspondeu às expectativas?

*If so, do you consider that, according to what was established on the booking form, the Hotel Turismo de Trancoso raised up to your expectations?*

Sim ☐ Não ☐

Yes No

Observações:  
Observations

Considera que os membros do seu grupo ficaram satisfeitos com o serviço de recepção?

*Do you consider that the members of your group were satisfied with the reception desk service?*

Sim ☐ Não ☐

Yes No

Observações:  
Observations

Quanto às refeições realizadas no Hotel no Turismo de Trancoso (pequeno-almoço, almoço, coffee-break ou jantar), considera que os membros do seu grupo têm uma boa impressão do serviço prestado?

*As for meals held in the Hotel Turismo de Trancoso (breakfast, lunch, coffee breaks or dinner), do you consider that the members of your group have a good impression of the service provided?*

Sim ☐ Não ☐

Yes No

Observações:  
Observations

### 2 – SATISFAÇÃO GLOBAL GLOBAL SATISFATION

Sim Não Talvez  
Yes No Possibly

No futuro, voltará a escolher o nosso hotel?  
*In the future, will you choose this hotel again?*

☐ ☐ ☐

Recomendaria o nosso hotel?  
*Would you recommend our hotel?*

☐ ☐ ☐

Ficou satisfeito com a sua estadia?  
*Were you satisfied with your stay at our hotel?*

☐ ☐ ☐

### Perfil do Grupo e do Líder Group and Leader Profile

Nacionalidade dos membros/ Nationality of the members

Número de membros do grupo \_\_\_\_\_

Number of group members

Data de Entrada \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Date of check-in

Data de Saída \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Date of check-out

Qual a sua idade? \_\_\_\_\_

How old are you?

Género Masculino ☐ Feminino ☐  
Gender Male Female

Qual o nível de escolaridade que possui?  
*What education degree do you have?*

Ensino Básico ☐ Ensino Secundário ☐  
Elementary school High School

Ensino Superior ☐  
College

Qual o cargo que desempenha e a empresa a que pertence?  
*What's your occupation and the company that you represent?*

Gratos pela sua preferência e colaboração!  
Thanks for your preference and collaboration!

\* Os seus contactos serão apenas utilizados para actualização da nossa base de dados de clientes, com o objetivo de melhorar a nossa comunicação.  
The information on this survey will only be used for the update of our records. It will not be supplied to third parties.



## Hotel Turismo de Trancoso



### Formulário de reserva de serviços para a comunidade judaica

Caro responsável/ líder de grupo,

A satisfação das necessidades específicas da comunidade judaica é, para nós, muito importante, constituindo um processo contínuo de aprendizagem no sentido do seu aperfeiçoamento. É, portanto, nosso objetivo garantir que a estadia de turistas judeus no Hotel Turismo de Trancoso seja o mais agradável possível.

Assim, o Hotel Turismo de Trancoso agradece a sua colaboração no preenchimento do seguinte formulário de reserva.

#### 1 – SERVIÇO DE RECEPÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Sim Não

Necessidade de ter um interlocutor no hotel a quem se possa dirigir relativamente aos serviços de receção, restauração e cozinha, entre outros serviços.

☐ ☐

Necessidade de utilizar o serviço de bagageiro.

☐ ☐

Necessidade de reservar uma sala para a prática religiosa diária.

☐ ☐

Em caso afirmativo, transportam convosco castiçais e Sefer Torah?

☐ ☐

Nota: O Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso, situado no centro histórico da cidade, incorpora a Sinagoga Beit Mayim Hayim, acessível por marcação junto do Posto de Turismo. Caso o grupo esteja interessado em orar no local, deixe a sua indicação, de forma a que possamos reservar o serviço, indicando os horários para agendamento.

Sim Não Período da manhã: \_\_\_\_\_  
☐ ☐ Período da tarde: \_\_\_\_\_  
Período da noite: \_\_\_\_\_

#### 2 – QUARTO

Sim Não

Necessidade de ligar e desligar as luzes dos quartos por controlo remoto.

☐ ☐

Em caso afirmativo, indique, por favor, os dias e as horas a que se deve proceder ao serviço:

	Hora para desligar	Hora para ligar
Segunda-feira		
Terça-feira		
Quarta-feira		
Quinta-feira		
Sexta-feira		
Sábado		
Domingo		

#### 3 – PEQUENO-ALMOÇO

Sim Não

Necessidade de reservar uma zona de refeição própria.

☐ ☐

Necessidade de utilizar pratos e talheres de plástico?

☐ ☐

Nota: as mesas de pequeno-almoço serão preparadas com toalha de pano, guardanapos de papel, copos de vidro e chávenas de café.

Para o buffet de pequeno-almoço, queria assinalar os alimentos pretendidos:

	Sim Não		Sim Não
Tomate	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Seleção de:	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Queijos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pepino	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Manteigas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Compotas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Alface	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	logurtes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Azeitonas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cereais	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ovos mexidos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pão	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Omeletes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bolos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ovos cozidos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salada de fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiados <input type="checkbox"/>		Fruta em peça inteira	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sardinhas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Atum	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Leite quente e frio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Água quente para chá	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Água fria	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Sumos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Nota: caso o grupo tenha a necessidade de fazer sandes para o almoço, o nosso serviço de restauração tem disponível um serviço de lancheira, que inclui água engarrafada, salada de alface/ agrião, tomate inteiro, fruta em peça inteira, conservas de atum/ sardinha, pão e queijo, assim como talheres descartáveis e guardanapos. Se estiver interessado em utilizar este serviço, indique, por favor, o número de lancheiras que serão necessárias.

Sim Não Número  
☐ ☐ de lancheiras: \_\_\_\_\_

**4 – ALMOÇO** Sim Não

Necessidade de reservar uma zona de refeição própria. ☐ ☐

O grupo faz-se acompanhar por um/a cozinheiro/a? ☐ ☐

Em caso afirmativo, transportam os utensílios necessários para a confeção de alimentos? ☐ ☐

Necessidade de utilizar um lavatório. ☐ ☐

Necessidade de utilizar pratos e talheres de plástico. ☐ ☐

Nota: as mesas de almoço serão preparadas com toalha de pano, guardanapos de papel e copos de vidro.  
 Para a refeição de almoço, assinale, por favor, os alimentos pretendidos:

	Sim Não		Sim Não
Couvert, sopas e entradas:		Ovos cozidos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sopa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiados <input type="checkbox"/>	
Azeitonas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Prato Principal de Peixe	
Manteiga <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Bacalhau <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Pão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Robalo <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Dourada <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Outro: _____		Salmão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Vegetais:		Sardinhas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Tomate <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Atum <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Outro: _____	
Pepino <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Prato Principal de Carne	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Vitela <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Pimento <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Borrego <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Frango <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Cenoura <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Perú <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Pato <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Beterraba <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Outro: _____	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Acompanhamento:	
Alface <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Batatas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Saladas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Arroz <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Quantidade: _____		Massa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Saladas de feijão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Sobremesas:	
Quantidade: _____		Pudim <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Outro: _____		laminado de maçã <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Ovos e omeletes:		Leite Creme <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Ovos mexidos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Arroz doce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Omeletes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Torta de Laranja <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

	Sim Não		Sim Não
Bebidas:		Queijo da Serra da Estrela	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Água <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Salada de fruta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Sumos e gasosas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Fruta em peça inteira <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Vinho branco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Outro: _____	
Vinho tinto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Café <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Chá <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			

**5 – JANTAR** Sim Não

Necessidade de reservar uma zona de refeição própria. ☐ ☐

O grupo faz-se acompanhar por um/a cozinheiro/a? ☐ ☐

Em caso afirmativo, transportam os utensílios necessários para a confeção de alimentos? ☐ ☐

Necessidade de utilizar um lavatório. ☐ ☐

Necessidade de utilizar pratos e talheres de plástico. ☐ ☐

Nota: as mesas de jantar serão preparadas com toalha de pano, guardanapos de papel e copos de vidro.

Para o jantar, assinale, por favor, os alimentos pretendidos:

	Sim Não		Sim Não
Couvert, sopas e entradas:		Saladas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sopa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Quantidade: _____	
Azeitonas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Saladas de feijão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Manteiga <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Quantidade: _____	
Pão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Outro: _____	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Ovos e omeletes:	
Outro: _____		Ovos mexidos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Vegetais:		Omeletes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Tomate <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Ovos cozidos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiados <input type="checkbox"/>	
Pepino <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Prato Principal de Peixe	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Bacalhau <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Pimento <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Robalo <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Dourada <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Cenoura <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Salmão <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Sardinhas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Beterraba <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Atum <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Outro: _____	
Alface <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Prato Principal de Carne	
		Vitela <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

	<b>Sim Não</b>		<b>Sim Não</b>		<b>Sim Não</b>
Borrego	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sobremesas:		Bebidas:	
Frango	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pudim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Água	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Perú	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Laminado de maçã		Sumos e gasosas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pato	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Leite Creme	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Vinho branco	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Outro: _____		Arroz doce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Vinho tinto	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acompanhamento:		Torta de Laranja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Batatas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Queijo da Serra da Estrela	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Chá	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Arroz	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salada de fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Massa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
		em peça inteira			
		Outro: _____			

#### 6 – COFFEE-BREAK

Necessidade de reservar uma zona de refeição própria.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Necessidade de servir um coffee-break a meio da manhã?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	A que horas? _____
Necessidade de servir um coffee-break a meio da tarde?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	A que horas? _____
Necessidade de utilizar pratos e talheres de plástico?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Nota: as mesas de coffee-break serão preparadas com toalha de pano, guardanapos de papel, copos de vidro e chávenas de café.

Para o coffee-break, queria assinalar os alimentos pretendidos:

	<b>Sim Não</b>		<b>Sim Não</b>
Tomate	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Seleção de:	
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Queijos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pepino	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Manteigas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiado <input type="checkbox"/>		Compotas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Alface	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Iogurtes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Azeitonas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cereais	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ovos mexidos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pão	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Omeletes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bolos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Ovos cozidos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salada de fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Inteiro <input type="checkbox"/> Fatiados <input type="checkbox"/>		Fruta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sardinhas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	em peça inteira	
Atum	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Leite quente e frio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Água quente para chá	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Água fria	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Sumos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Tem alguma sugestão que nos queira dar para que a estadia do grupo seja mais agradável?

---



---

Gratos pela sua preferência e colaboração!

### Booking form for the Jewish community

Dear tour manager/ leader,

Meeting the specific needs of the Jewish community is very important for us, constituting a continuous learning process towards the improvement of our hotel services. It is, therefore, our goal to ensure that Jewish tourists stay at Hotel Turismo de Trancoso as pleasant as possible.

So, the Hotel Turismo de Trancoso thank for your cooperation on filling the following booking form.

#### 1 – RECEPTION SERVICES AND ESCORT

Yes No

Need to have a contact person at the hotel ☐ ☐  
who can answer to any need regarding reception  
services, catering and cooking, among other services.

Need to use the luggage service ☐ ☐

Need to book a room for ☐ ☐  
daily religious observance.

If so, do you carry candlesticks ☐ ☐  
and a Sefer Torah?

Note: The Interpretation Center of Jewish Culture Isaac Cardoso, situated in the city center, incorporates the Synagogue Beit Mayim Hayim, accessible by appointment at the Tourism Office. If the group is interested in praying at the site, let us know, so that we can book the service, indicating the time for scheduling.

Yes No Morning: \_\_\_\_\_

☐ ☐ Afternoon: \_\_\_\_\_

Evening: \_\_\_\_\_

#### 2 – ROOM

Yes No

Need to turn on and off ☐ ☐  
the lights of the rooms by remote control.

If so, please indicate the days and hours that the  
service should be delivered:

	Time to turn off	Time to turn on
Monday		
Tuesday		
Wednesday		
Thursday		
Friday		
Saturday		
Sunday		

#### 3 – BREAKFAST

Yes No

Need to book a private room ☐ ☐  
for your meal.

Need to use plastic plates ☐ ☐  
and plastic cutlery.

Note: For breakfast, the tables will be set with a table  
cloth, paper napkins, glass cups and cups for tea or  
coffee.

For breakfast buffet, please point out the which  
ingredients should be provided:

	Yes No	Selection of:	Yes No
Tomato <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Cheese <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Butter <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Cucumber <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Jam <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Yogurts <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Lettuce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Cereals <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Olives <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Bread <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Scrambled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Cakes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Omelets <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Fruit salad <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Hard-boiled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Fruit <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		as a whole piece	
Sardines <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Honey <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Tuna <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Hot and cold <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Milk	
		Coffee <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Hot water <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		For tea	
		Cold water <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Juices <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

Note: If the group has the need to make sandwiches  
for lunch, our catering service is available to make  
them, including in a lunch box a bottled water, salad of  
lettuce/ watercress, whole tomato, canned tuna/  
sardines, bread and cheese, as well as plastic cutlery  
and napkins. If you are interested in using this service,  
please indicate the number of lunch boxes that will be  
needed.

Yes No Number  
☐ ☐ of lunch boxes: \_\_\_\_\_

**4 – LUNCH** Yes No

Need to book a private room for your meal. ☐ ☐

The group is accompanied by a cook or a chef? ☐ ☐

If so, will you be carrying the cookware needed for cooking? ☐ ☐

Need to use a hand basin. ☐ ☐

Need to use plastic plates and plastic cutlery. ☐ ☐

Note: The tables will be set with a table cloth, paper napkins, glass cups.

For lunch, please select which ingredients should be provided:

Yes	No	Yes	No
Couvert, soups And first courses:		Hard-boiled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Soup	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Whole	<input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>
Olives	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fish course	
Butter	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Codfish	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bread	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bass	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Sea bream	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Other: _____		Salmon	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vegetables:		Sardines	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Tomato	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tuna	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Other: _____	
Cucumber	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Meat course	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Veal	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sweet pepper	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lamb	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Chicken	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Carrots	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Turkey	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Duck	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Beet	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Other: _____	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Side dish:	
Lettuce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Potatoes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Salads	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rice	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Quantity: _____		Pasta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bean salads <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Desserts:	
Quantity: _____		Apple pudding	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Other: _____		Crème brûlée	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Eggs and omelets:		Rice pudding	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Scrambled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Orange cake	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Omelets <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			

Yes	No	Yes	No
Drinks:		Serra da Estrela's <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Water	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	cheese	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Juices and soft drinks	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fruit salads	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
White wine	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fruit	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Red wine	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	As a whole piece	
Coffee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Other: _____	
Tea	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

**5 – DINNER** Yes No

Need to book a private room for your meal. ☐ ☐

The group is accompanied by a cook or a chef? ☐ ☐

If so, will you be carrying the cookware needed for cooking? ☐ ☐

Need to use a hand basin. ☐ ☐

Need to use plastic plates and plastic cutlery. ☐ ☐

Note: The tables will be set with a table cloth, paper napkins, glass cups.

For dinner, please select which ingredients should be provided:

Yes	No	Yes	No
Couvert, soups And first courses:		Salads <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Soup	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Quantity: _____	
Olives	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bean salads <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Butter	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Quantity: _____	
Bread	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Other: _____	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Eggs and omelets:	
Other: _____		Scrambled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Vegetables:		Omelets <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Tomato	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hard-boiled eggs <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>	
Cucumber	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fish course	
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Codfish	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sweet pepper	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bass	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Sea bream	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Carrots	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salmon	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Sardines	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Beet	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tuna	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>		Other: _____	
Lettuce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Meat course	
		Veal	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

	<b>Yes</b>	<b>No</b>		<b>Yes</b>	<b>No</b>		
Lamb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Desserts:			Drinks:	<b>Yes</b> <b>No</b>
Chicken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Apple pudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Water	<input type="checkbox"/>
Turkey	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème brûlée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Juices and soft drinks	<input type="checkbox"/>
Duck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rice pudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	White wine	<input type="checkbox"/>
Other: _____			Orange cake	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Red wine	<input type="checkbox"/>
Side dish:			Serra da Estrela's cheese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Coffee	<input type="checkbox"/>
Potatoes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruit salads	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tea	<input type="checkbox"/>
Rice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Pasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	As a whole piece				
			Other: _____				

#### 6 – COFFEE-BREAK

	<b>Yes</b>	<b>No</b>	
Need to book a private room for coffee-break.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Need to have a coffee-break during the morning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	At what time? _____
Need to have a coffee-break during the afternoon?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	At what time? _____
Need to use plastic plates and plastic cutlery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Note: The tables will be set with a table cloth, paper napkins, glass cups and cups for tea or coffee.

For coffee-break, please choose which ingredients you should be provided:

	<b>Yes</b>	<b>No</b>		<b>Yes</b>	<b>No</b>
Tomato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Selection of:		
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>			Cheese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cucumber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>			Jam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lettuce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yogurts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Olives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereals	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Scrambled eggs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bread	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Omelets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cakes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hard-boiled eggs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fruit salad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Whole <input type="checkbox"/> Sliced <input type="checkbox"/>			Fruit as a whole piece	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sardines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Honey	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hot and cold Milk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Coffee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Hot water for tea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Cold water	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Juices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Do you have any suggestions that would make the stay of your group more pleasant?

---



---

Thanks for your preference and collaboration!